Екатерина АВДЕЕВА

Поваренная книга русской опытной хозяйки

СУПЫ И ПОХЛЕБКИ

РУССКАЯ КУХНЯ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

До революции ее имя было более известно, чем имя Елены Молоховец. Коммерческий успех ее книг был настолько велик, что породил шквал поддельных изданий под ее именем. Екатерину Алексеевну Авдееву называли «королевой кулинарии» и «женщиной, которая первой вернула русскому человеку его исконную русскую кухню».

В чем была причина такой поистине народной любви? Да в том, что свои книги Авдеева писала для обыкновенных людей. Простые рецепты для домашней кухни, обычные продукты. Рецепты она собирала по всей России, проехав ее всю — от Сибири до южных окраин.

- Екатерина Авдеева
  -
  - От издательства. Русское — значит вкусное. Или вкусное вступление к вкусной книге
  - Отдел 1. Расчеты для распределения припасов
  - Отдел 2. Покупка съестных припасов (Идем на рынок за мясом и рыбой)
    - Говядина
    - Телятина
    - Баранина
    - Солонина
    - Свинина
    - Живность
    - Дичина
    - Рыба
    - Овощи и зелень
    - Грибы и шампиньоны
  - Отдел 3. Чистим мясо и рыбу. Готовим их к варению и жаренью
    -
    - Чищенье и приготовление птицы и мяса
    - О приготовлении маринада для дичины
    - Искусство мясоразрезания
    - Говядина
    - Телятина
    - Баранина
    - Поросенок
    - Живность и дичь
    - О приготовлении рыбы

- О приготовлении кореньев и трав
- Отдел 4. Навары или бульоны (скоромные и постные), основы всех бульонов, фаршей и соусов
  - Общие замечания. Кулинарные основы
  - Фюме
  - Пассир
  - Белый кулис (соус)
  - Красный кулис (соус)
  - Рыбная оттяжка
  - Колер из говядины
  - Колер для бульонов и соусов из сахара
  - Гарнир для супов (фрикадели) из телятины
  - Фарш для пирогов
  - Фарш из рыбы
  - Кляр № 1
  - Кляр № 2
  - Раковое масло
  - Брез
  - Консомэ рыбное
  - Поварской фритюр
  - Гляс
  - Смазка для теста
  - Бешамель
  - Красная подпалка
  - Белая подпалка
  - Белый соус
  - Красный соус
  - Пуаврадный соус (Sauce pouvrade)
  - Энергический соус
  - Соус из помидоров
  - Ярко-зеленый соус
  - Финзербы
  - Дичинный экстракт
- Отдел 5. Супы и похлебки
  - Бульон № 1
  - Бульон № 2
  - Бульон № 3
  - Экономический бульон
  - Бульон из остатков
  - Бульон необыкновенной крепости
  - Консомэ
  - О приготовлении кнели
  - О разделке кнели
  - Консомэ «Мадера»

- Консомэ «Борщек»
- Приготовление свекольного сока
- Московская селянка. Рыбная жидкая
- Кнель из рыбы
- Московская селянка. Скоромная жидкая
- Ботвинья (парадная подача)
- Лезон для супов
- Щи зеленые
- Биск-д-экревисс (раковый суп)
- Соус Финансьер с гарниром для волована из слойки (большого размера)
- О приготовлении гарниров
- Волован
- Петушиные гребешки
- Гадево
- Куриные планкеты
- Сладкое мясо
- Шампиньоны
- Отпуск волована
- Тимбаль с рыбой
- Соус для тимбаля
- Приготовление гарниров для соуса тимбаля
- Рыбная кнель
- Шампиньоны
- Раковые шейки
- Отпуск тимбаля
- Рыбный бульон
- Постный бульон
- Исправление окисшего бульона
- Голландский суп
- Суп из рябчиков
- Белый суп
- Салатный суп
- Суп из желтков
- Шпинатный суп
- Суп с каштанами
- Суп с пудингом
- Суп с анчоусами
- Кислый суп
- Суп из спаржи
- Сырный суп (старых времен)
- Королевский суп (старых времен)
- Черный суп (старых времен)
- Суп-консоме с рисом

- Суп-потофе
- Раковый суп
- Гольштейнский суп (старых времен)
- Суп с репою
- Черепаховый суп
- Суп-крем из риса
- Суп с хлебом. (Домашний)
- Суп со сморчками № 1
- Испанский суп. (Домашнего приготовления)
- Суп из курицы. (Домашний)
- С-Петербургский суп
- Бульон с яйцами пашот
- Суп из корюшки
- Суп-гарбюр
- Красный суп
- Борщ с уткою
- Желтый суп
- Капустный суп
- Суп-рассольник (старых времен)
- Суп «Виндзор»
- Суп со сладким мясом
- Суп из шпината
- Суп-перловник
- Суп из потрохов (домашний)
- Суп из курицы
- Суп-пюре из ершей
- Суп «Нессельроде»
- Суп-пюре из чечевицы
- Суп из курицы в горшке
- Бульон с бишкоктом
- Суп с пармезаном
- Суп с улитками
- Зеленый суп
- Суп с устрицами
- Суп из репы
- Красный суп
- Суп-крем из спаржи
- Валахский суп
- Суп с булочками. (Старых времен)
- Свежие щи
- Борщ со сметаной или с селедкой
- Борщ малороссийский. (По-домашнему)
- Рассольник. (По-домашнему)
- Суп жюльен

- Суп-пюре из горошка
- Португальский суп
- Щи с рыбою. (Домашнее приготовление)
- Бураки по-хохлацки
- Суп из курицы. (По-домашнему)
- Суп из портулака
- Зеленый суп. (Домашнее приготовление)
- Бульон из кореньев. (Домашний)
- Суп-пюре из помидоров
- Суп-пюре из лука
- Суп-пюре из кореньев
- Суп-пюре из гороха
- Суп-пюре из тыквы
- Бомбаш грузинский
- Суп-пюре из картофеля
- Похлебка из щавеля
- Суп-пюре из гороха, постный. (Домашний)
- Суп из грибов № 1
- Суп из грибов № 2
- Суп из огурцов
- Щи с осетриною
- Уха из налимов
- Щи из крапивы
- Хашо армянский
- Щи постные
- Чихитма грузинский
- Грибной суп
- Суп на раковом кулисе
- Суп из белорыбицы
- Суп из судаков (домашнее)
- Суп из карасей
- Суп из окуней
- Калья
- Уха из стерляди № 1
- Уха из стерляди № 2
- Суп с клецками
- Домашний суп с луком
- Суп-скороспелка
- Суп-пюре из фасоли
- Немецкий суп
- Суп-пюре из артишоков
- Суп из баранины
- Ленивые щи
- Борщ из сельдерея

- Грибные щи
- Оллапотрида
- Бульон с кремом «рояль»
- Овсяный суп
- Бульон с гречневыми клецками
- Бульон со славянскими клецками
- Суп из свекольника
- Суп из поросенка. (Домашнее приготовление)
- Прозрачный суп
- Раковый суп с рисом
- Суп-пюре из тетерева
- Суп из шампиньонов
- Суп-пюре из спаржи с крупами
- Сморчковый суп № 2
- Борщ с рыбою

○ Отдел 6. Скромный стол или супы и похлебки для прислуги

-
- Похлебка
- Картофельная похлебка № 1
- Щи
- Похлебка из рубцов
- Картофельная похлебка № 2
- Похлебка из легкого
- Щи из капусты
- Черные грибы
- Свекольник
- Капустник

○ Отдел 7. Заготовки впрок. Сухие и плиточные бульоны

- Сухой бульон № 1
- Сухой бульон № 2
- Сухой бульон (постный)
- Говяжий жир
- Плиточный бульон

○ Отдел 8. Сладкие супы. Суп из вина

-
- Холодный молочный суп
- Сметанный суп
- Суп с клецками
- Суп с миндальными клецками
- Суп с картофельными клецками
- Кофейный суп
- Яблочный суп
- Вишневый суп

        - Манный суп
        - Лимонный суп
        - Пивной суп № 1
        - Пивной суп № 2
        - Пивной суп № 3
        - Шоколадный суп
        - Суп из слив
    - Отдел 9. Кухонная терминология
- notes
    - 1
    - 2
    - 3
    - 4
    - 5

Екатерина Авдеева
Поваренная книга русской опытной хозяйки. Супы и похлебки

Книга моя — образец не для хозяйства вельмож и богачей, но для домашнего быта моих добрых соотечественников.

Е. А. Авдеева.

От издательства. Русское — значит вкусное. Или вкусное вступление к вкусной книге

Всем нам прекрасно известно, что правильное питание — основа всего, залог здоровья, долголетия, а с ними — работоспособности и хорошего настроения. Всем нам также известно, что фаст-фуд, «быструю еду», к здоровому правильному питанию никак не отнесешь. И тем не менее мы продолжаем есть на ходу, запихивать в себя что попало и где попало… А важно ведь не только ЧТО мы едим, но и КАК мы это делаем. Как говорил профессор Преображенский в «Собачьем сердце»: «Еда штука хитрая. Есть нужно уметь, а представьте себе — большинство людей вовсе есть не умеют. Нужно не только знать, что съесть, но и когда, и как. И что при этом говорить».

Многие из нас уже забыли, что такое настоящие семейные обеды и как это здорово, когда за столом собирается вся семья. Хозяйки удивляли друг друга новыми блюдами, мужчины — домашними напитками, приходили гости, родственники, было незабываемо весело и непринужденно.

Не стоит жалеть, что все это осталось в далеком прошлом. Все можно вернуть. Как это сделать? В том числе и об этом расскажут наши книги серии «Русская кухня». Конечно, главным образом эти книги содержат многочисленные рецепты разнообразных блюд нашей русской национальной кухни. Но кроме того в этих книгах будет рассказано и о том, как сервировать стол, как выбирать и подбирать посуду, как обустроить кухню, как устраивать званые обеды, как подавать блюда и многое другое…

В России знали, как правильно питаться, как получать от еды удовольствие, как передать детям секреты культуры домашнего питания. Книга Е. А. Авдеевой «Поваренная книга русской опытной хозяйки» (как и все последующие книги серии «Русская кухня») именно об этом — о культуре питания, о национальной русской культуре питания.

Можно ссылаться на стремительный образ жизни, мол, некогда готовить, только и успеваешь, что заехать в супермаркет и купить готовую еду для разогрева в микроволновке. Но на самом деле нам сейчас намного легче, чем нашим родителям и родителям родителей. К нашим услугам кухонная техника, облегчающая и ускоряющая чистку, готовку, мытье посуды и

прочие кухонные операции. К тому же на каждой кухне имеются телевизоры и мультимедийные проигрыватели, чтобы не так скучно было кашеварить. Мы имеем все условия, чтобы готовить себе и другим в удовольствие, а не убивать свой желудок замороженной пищей из серии «вам надо только разогреть в СВЧ», чтобы не стареть преждевременно от всевозможных химических добавок, которыми щедро сдабривают продукты производители быстрой и замороженной еды!

Приходится с горечью констатировать: сейчас мы, россияне, переживаем очередную культурную экспансию. Такое уже было в нашей истории. В Петровское время вместе с хлынувшими в нашу страну иностранцами, вместе с навязанными нам чужими привычками и обычаями сюда пришла и иностранная кухня. И почти на полтора столетия в обеспеченных слоях общества утвердилась мода на иностранную кулинарию. Все поваренные книги той поры состояли исключительно из рецептов на основе французской и немецкой кухонь, ничего русского. Исконно русские рецепты сохранялись лишь у простонародья, но письменного закрепления не получали. Еще немного и можно было лишиться значительной части национального кулинарного достояния.

Лишь в XIX веке появились первые книги о русской кухне. Однако сперва это все равно были книги с рецептами для зажиточных дворянских семей — сложные в приготовлении блюда, дорогие редкие продукты. А настоящее возвращение русской кухни началось с книг Екатерины Авдеевой. Потому что она первая стала писать простым языком для простых людей, давать рецепты простых повседневных блюд. Именно с нее, с Е. А. Авдеевой, и начался тот самый бум русской кухни, продлившийся вплоть до революции 1917 года. Потом пришло время советской кухни, которая мало имело общего с национальной русской традицией. И только сейчас мы получили возможность вернуть себе нашу исконную кухню.

Вернее, можем вернуть — если справимся с новой иностранной культурной экспансией. Нам навязывается (в первую очередь, через американские фильмы, сериалы и телешоу) американский образ жизни и питания: всякие гамбургеры и биг-маки, культ суши-фастфуда, еда для микроволновки и прочий пищевой мусор. Снова это возводится в моду. И снова, в очередной раз, надо возвращать русскому человеку его исконную русскую кухню. И мало книг может посоперничать с книгами Е. А. Авдеевой в этом деле — в почетном деле пропаганды русской культуры питания, пропаганды исконно русских блюд!

Как писала сама Екатерина Алексеевна Авдеева в

предисловии к одной из своих поваренных книг: «Пройдет еще несколько десятков лет, и не останется следа старины, но почему не сохранить нам памяти своих родных преданий, событий и быта русского… Мы ищем у иностранцев описание России, а не пользуемся своими родными источниками. Руководимая истинной любовью к Отечеству, я приношу только ему свой бедный лепет».

Отдел 1. Расчеты для распределения припасов

Обязанности разумной хозяйки следующие: 1) запасать провизию, закупать ее лично или наблюдать, чтобы закупаемые припасы были лучшего качества и соответствующей цены; 2) выдавать провизию, сколько чего следует, для изготовления обеда, завтрака и проч. из назначенных кушаний; 3) распределять кушанья, т. е. назначать, из каких блюд должен состоять обед, завтрак и ужин;

4) наблюдать, чтобы всё кушанья приготовлялись по правилам поваренного искусства, и, наконец, 5) наблюдать за чистотой и экономией в хозяйстве, чтобы все изготовлялось опрятно, безвредно для здоровья семьи и, вместе с тем, было сопряжено с возможно меньшими расходами.

Но для выполнения этих обязанностей необходимо: 1) понимать толк в различных предметах провизии, уметь безошибочно определять их качество, отличать от подмесей и знать цены на них в различное время года; 2) знать точно и верно развес; 3) быть вполне знакомою с изготовлением различных кушаний, зная определенно, сколько чего на то или другое из них понадобится;

4) уметь распоряжаться как можно выгоднее данною провизией, т. е. чтобы ничто не пропадало даром; например, взяв кусок говядины килограмма три, вырезать лучшую часть на жаркое и, если выйдет, на фрикадельки, а кости обратить на суп в дополнение к бульону из супового куска мяса, и т. д.

Весьма естественно, что такая задача очень трудна не только для молодой, только что начавшей жить своим домом женщины, но даже и для более опытной хозяйки, уже занимающейся несколько лет кухней. Из этого ясно, как необходимо для всякой заботливой хозяйки иметь под рукою книгу, которою она могла бы руководствоваться во всех вышесказанных случаях.

Одно из главнейших оснований экономии в хозяйстве, без сомнения — запас провизии. Как бы мало хозяйство это ни было, все-таки необходимо иметь под рукою те припасы, которые входят в состав большей части кушаний и, вместе с тем, легко сохраняются, не подвергаясь скоро порче. Так, необходимо запасать в соответственном количестве: муку, масло, крупу, но было бы крайне неблагоразумно закупать для маленького хозяйства по много килограммов мяса и т. п. Закупка удобных к сбережению и употребительных в хозяйстве припасов гуртом

имеет две выгоды: 1) закупаемые в большом количестве, они обходятся дешевле и, вместе с тем, всегда есть возможность приобрести их самого лучшего качества, и 2) имея под рукою необходимые припасы, хозяйки избавлены от излишних мелочных хлопот. Купите, например, четверку лаврового листа, и если у вас семья из пяти или шести человек, то ее хватит вам месяца на два, а то и больше; купите же этой приправы в мелочной лавке копейки на две или на три и вам ее едва хватить на два кушанья.

Для большего удобства помещаем тут реестр припасов, которые желательно иметь всегда дома, если только размер помещения в квартире позволяет это.

Для семьи в 4–6 человек (для семьи в 10 и 15 человек нужно запасать вдвое и втрое более) достаточно иметь в запасе:

Продукт	Количество (не менее указанного)
Муки крупчатой	4 кг
Муки заправочной	1,2 кг
Муки картофельной	1,6 кг
Крупы гречневой крупной	2 кг
Крупы гречневой средней	2 кг
Крупы ячневой	2 кг
Крупы пшеничной	1,6 кг
Крупы овсяной	0,8 кг
Крупы перловой	1,2 кг
Крупы манной	2 кг
Крупы смоленской (дробленой гречихи)	0,8 кг
Рису	2 кг
Саго простого	1,2 кг
Саго тапиока	0,8 кг
Масла русского	4 кг

Продукт	Количество (не менее указанного)
Масла чухонского* столового	4 кг
Сушеного белого гороху	2 кг
Сушеного зеленогу гороху	0,8 кг
Белой фасоли	1,2 кг
Чечевицы	0,4 кг
Картофелю	4 кг
Соли крупной для кушанья	4 кг
Соли мелкой для стола	2 кг
Русского перцу	200 г
Английского перцу	100 г
Лаврового листу	200 г
Кардамону	50 г
Корицы	50 г
Гвоздики	50 г
Мускатного ореха	50 г
Мускатного цвета	50 г
Сладкого миндалю	800 г
Горького	200 г
Изюму	2 кг
Кишмишу	0,8 кг
Коринки (черный изюм)	0,4 кг
Чернослив	1,2 кг

* В России того времени различали три главных сорта коровьего масла. Сливочное (или столовое) — получали сбиванием сливок.

Чухонское масло — получали сбиванием сметаны или кислого неснятого молока. В сегодняшней кухне его заменяет хорошее сливочное масло (допустим, тоже финское масло).

Русское масло — топленое масло.

Продукт	Количество (не менее указанного)
Макарон обыкн. толстых	0,8 кг
Макарон обыкн. полутолстых	1,2 кг
Макарон итальянских	4 кг
Вермишели	1,2 кг
Яиц	100 штук
Сахару	голова
Белого сахарного песку	4 кг
Горчицы	0,4

Вот главные припасы, которые необходимо иметь дома в каждом, хотя и в самом малом хозяйстве. Выгода от таких запасов очевидная и не требует объяснения. Держать все это, особенно в таком малом количестве, как показано в вышеприведенном реестре, очень легко, так как для этого не требуется даже особого помещения, а можно удовольствоваться шкафом с отделениями и ящиками, который следует поставить в сухое и прохладное место. Для семейств же больших, которые делают запасы в большом количестве на зиму, необходимы: ледник, погреб и кладовая, о которых будет сказано ниже.

Чтобы хозяйка не теряла лишнего времени при выдаче провизии, необходимо держать, смотря по величине хозяйства, все на своем месте, в кладовой или шкафу. Мука и крупы должны сохраняться в деревянных банках; изюм, перец, мелкий сахар и проч. — в выдвижных ящиках и банках; некоторые же предметы можно держать просто, как они куплены. При том необходимо наклеить на каждый ящик или банку надпись, чтобы не приходилось рыться при выдаче провизии.

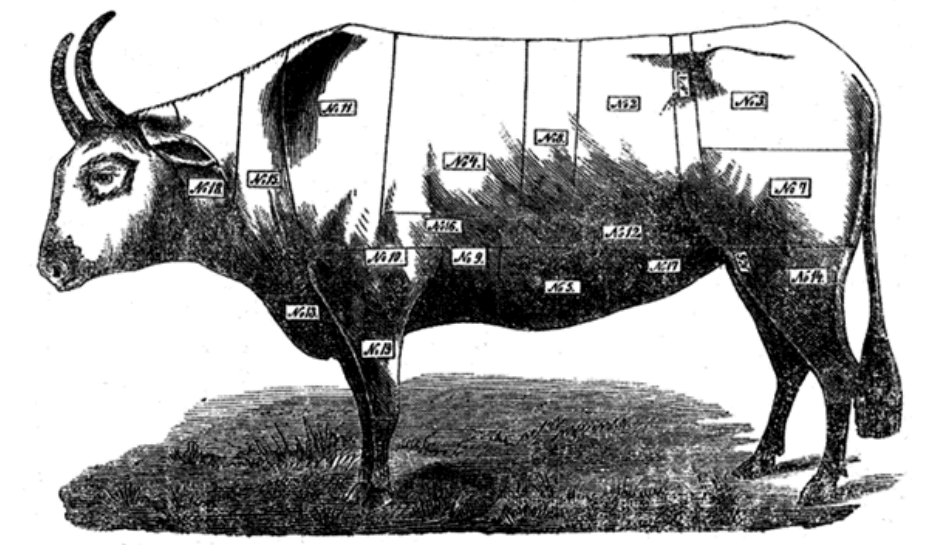
Для выдачи провизии хозяйкам следует иметь в кладовой: во-первых, столовую ложку (серебряную, мельхиоровую, никелированную, но только не оловянную); во-вторых, медный или жестяной гарнец (в мелочных лавках называется «большая мерка»); в-третьих, обыкновенный стакан средней величины. Таких стаканов в одной «двадцатой» бутылке из-под столового вина будет три; в старинном штофе, т. е. в двух «двадцатых» — шесть, следовательно, в одной четвертной — пятнадцать.

Вторым важным предметом в хозяйстве служить точное знание развеса провизии. Так как при выдаче этой последней было бы слишком затруднительным руководствоваться весами или мерою, т. е. взвешивать или отмеривать мерою каждую вещь,

которая может потребоваться для того или другого кушанья, и притом иногда в слишком незначительном количестве, то прилагаем тут реестр веса разных главных припасов, определяя его, по возможности, ложками и стаканами, что нам кажется всего удобнее и проще.

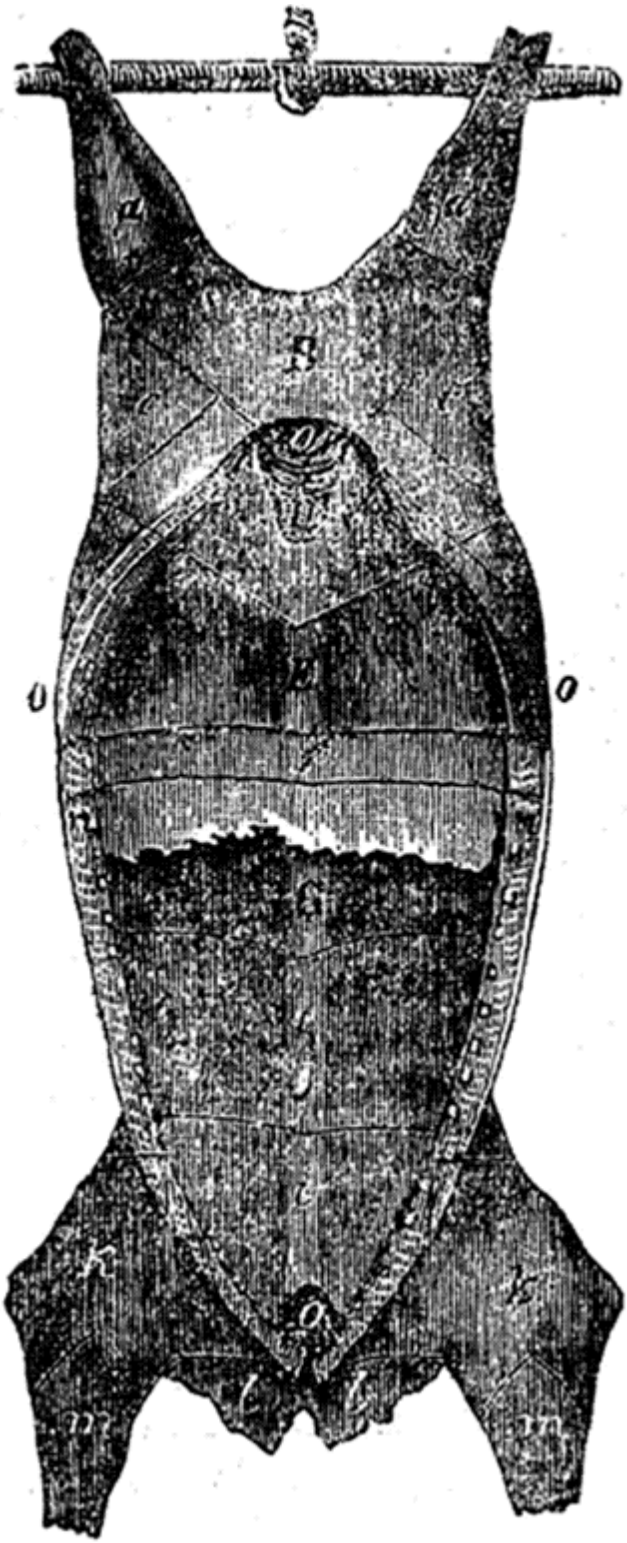
Так как стаканы и ложки не всегда бывают одинаковой меры, то советуем вперед проверить и, сообразно уже этой проверке, выдавать провизию.

Как мы уже сказали, цель нашей книги — научить экономии молодых хозяек. Одним из условий для соблюдения этой последней представляется уменье распределять провизию и, главным образом, говядину, как предмета, самого употребительного в домашнем хозяйстве. Для ее правильного распределения необходимо, конечно, хорошо знать ее различные сорта, о чем мы и побеседуем теперь.



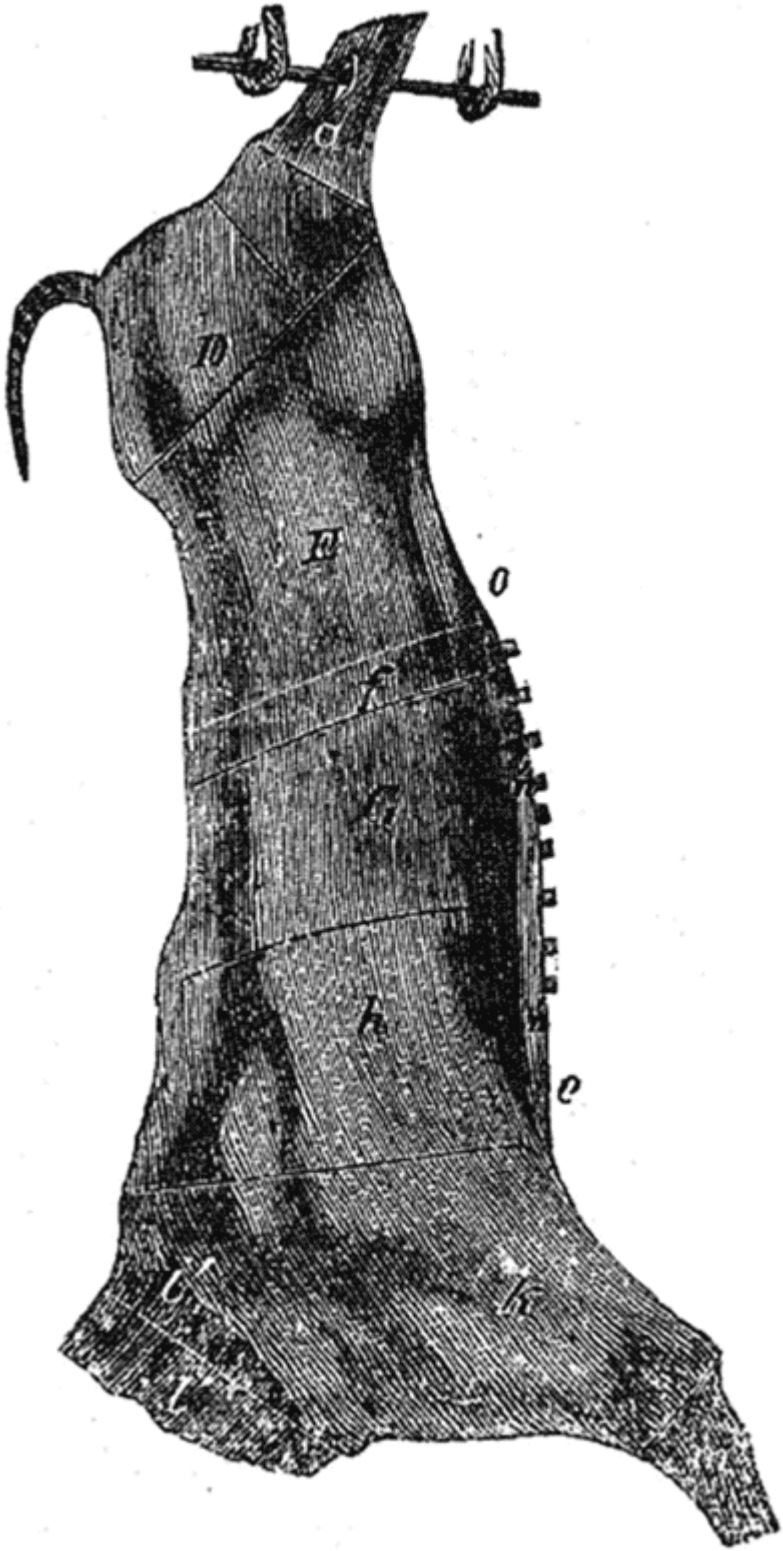
Фиг. 1.

Без такого изучения мяса во всех подробностях невозможно правильное и разумное кухонное хозяйство, так как мясо — основание всякого сколько-нибудь порядочного, питательного стола, да к тому же оно составляет главную часть всех расходов в хозяйстве. Знание всех сортов говядины — это, положительно, первая буква азбуки женского хозяйства в кухонном деле, безусловно важном для жизни всякого человека, мало-мальски цивилизованного, и, с тем вместе, естественно, более или менее любящего комфортабельность, неразлучную спутницу цивилизованности.


a
a
B
c
D
E
O
O
K
K
O
L
L
m
m

Фиг. 2.

Вся огромная масса зарезанного и очищенного от внутренних нечистот быка называется тушею, которая разделяется, вообще, на 3 сорта говядины, а из этих трех сортов каждый состоит из нескольких кусков, различных между собою как по достоинству, так по форме и даже цвету. Эта туша и эти подразделения ее изображены очень подробно на наших рисунках, которые мы постараемся объяснить как можно проще, уверенные, что такие сведения вовсе не лишние для молодой и малоопытной хозяйки; последняя может подвергнуться беспрестанным и очень убыточным обманам со стороны своей прислуги, если не будет в состоянии узнать по виду каждую купленную часть говядины.


a
D
E
G
f
f1
h
e
b
k
l

Фиг. 3.

Сорт первый составляют следующее куски: ссек, огузок, филей, тонкий край, середина, завиток и грудина.

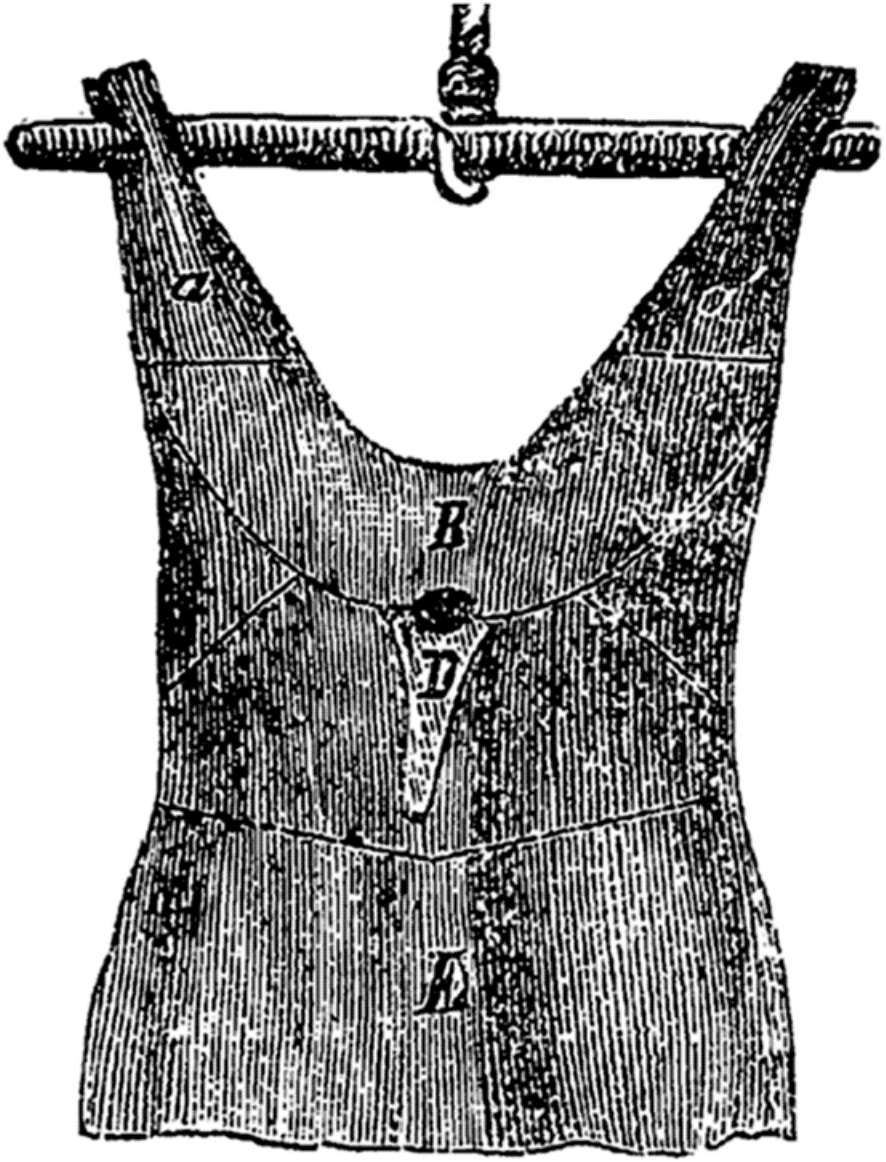
Ко второму сорту принадлежат: два подбедерка, два подпашка или кострец, толстый край, середина бедра, бочок, чолышко и гусак или ливер.

Третий сорт — это: шея, две лопатки, две голяшки, зарез и покромки от края.

Рисунки наши как нельзя лучше объясняют положение каждого из этих кусков в самой туше, а также и внешний вид их.

Фигура 1 — ая изображает целого черкасского быка в натуральном его виде, а нумерованные подразделения означают места, где находится каждый из вышеупомянутых кусков. Вот объяснение этой номенклатуры:

1) Английский филей.
2) Толстый филей или вырезной.
3) Огузок.
4) Тонкий край.
5) Завиток.
6) Кострецы или подпашки.



Фиг. 4.

7) Середина бедра.
8) Тонкий филей.
9) Середина грудины.
10) Середина лопатки.
11) Толстый край.
12) Подпашек.
13) Чолышко.
14) Подбедерок.
15) Оковалок

16) От края покромки.

17) Бочок.

18) Шея или зарез.

19) Рулька.

Фиг. 2-ая есть туша, уже очищенная и развешенная на железных крючьях, при помощи палки, которую мясник продевает сквозь голяшки задних ног.

Фиг. 3-ья есть та же туша, изображенная только боком, для большей ясности описания ее отдельных частей.

Фиг. 4-ая представляет заднюю часть туши со стороны хребта.

Во всех этих фигурах одинаковые буквы показывают одни и те же куски туши, так что, рассматривая их в трех положениях, можно отлично заучить их отдельные формы.

Фиг. 5-ая изображает грудину с лицевой стороны.

Фиг. 6-ая изображает ее же сбоку и здесь одинаковые буквы снова указывают на одинаковые куски или отдельные части грудины.

Фиг. 7-ая изображает внутренности быка, т. е. сердце, легкие, ливер, дыхательное горло, печенку и желчь.

Рассмотрев каждую фигуру по различным ее буквам, мы вполне и безошибочно ознакомимся со всеми частями туши.

Фиг. 2-ая, 3-ья **и** 4-ая.

B. Нижняя подбрюшная часть или ссек.

aa. Ссек, часть мягкая, сравнительно недорогая и наиболее выгодная, особенно для небольшого семейства. Из ссека можно приготовлять очень многие кушанья: небольшой ростбиф, шморфлейш или тушеное жаркое, зразы, котлеты, клопе, клопфлейш, шнитцель и т. д.; из мозговой и хребтовой костей варится порядочный бульон. Два подбедерка, идущие для бульона, если желают иметь его наваристее.

C.C. Два подпашка, имеющие назначением заготовляться впрок в виде солонины.

D. Огузок, лучшая часть из всей туши, доставляющая отличный бульон, но подаваемая также отдельно в виде разварной говядины или даже жаркого. Мякоть употребляется для ростбифа, тушеного жаркого, котлет и проч., подобно ссеку; из костей варится бульон.

a. Часть дыхательного горла.

bb. Легкие, окружающие сердце; их употребляют в рубленом виде для пирогов, а иногда делают вкусное блюдо, называемое гаши.

c. Самое сердце.

dd. Гусак или ливер, идет в начинку пирогов.

e. Печенка, из которой приготовляют род котлет, также идет

на начинку для пирога. Шинкованная и тушеная печенка составляет, равным образом, вкусное блюдо для всякого незатейливого стола.

ff. Желчный пузырь, материал для составления красок, а также употребляемый во множестве в аптеках.

Для лучшего узнавания этих отдельных частей бычачьей внутренности, мы укажем и на различные их кодеры, так, напр., сердце имеет темно-вишневый цвет и величиною бывает до 30 см, легкие — это мясистый, розово-фиолетовый кусок, гусак и печенка — темно-вишневого цвета, и две почки — тёмно-красные, глянцевитые куски мяса, облитые очень вкусным жиром. Почки употребляются под соусами и в суп-рассольник, а сало, их окружающее, идет во многие пирожные и, в особенности, в пудинги.

E. Филей, лакомая по своей мягкости и сочности, часть туши. Филей разделяется на два сорта: английский и внутренний или вырезной. Места, ими занимаемые, указаны на фиг. 1 под №№ 1 и 2. Английский есть самая задняя часть филея и его всегда почти употребляют на ростбиф, а вырезной доставляет настоящий бифштекс. Иные хозяйки берут филей для бульона, прельщаясь его мягким мясом в разварном виде, но это плохой расчет: филей стоит дорого, весу имеет очень много, потому что в нем заключается большая кость, а бульон от него никогда не бывает достаточно крепким, так как эта кость не имеет мозга.

F. Тонкий край или 1-ое ребро, отсеченное в толщину всей туши. Из этого куска изготовляются котлеты, отделив мясо от костей, и его же употребляют на тушеную говядину, так как вырезка его мягка, мясиста, хотя гораздо тверже филейной вырезки. Пользуясь неопытностью своих молодых хозяек, знающие кухарки нередко заменяют этою вырезкой настоящую филейную и ставят ее на счет по той же дорогой цене. Филейная вырезка шире, мясистее и окружена большим количеством жира.

G. Середина, т. е. следующие за первым ребром четыре ребра, отрубаемые все вместе, чтобы составить этот кусок, употребляемый преимущественно для говяжьего битка.

H. Толстый край или оковалок, заключающий пять ребер и употребляемый для жирных щей.

I. Шея покупается для навара.

K. K. Две лопатки, идущие в развар для бульона.

M. M. Две голяшки, т. е. оконечности передних ног; они жилисты, но дают превосходный студенистый бульон, очень полезный для слабых людей; только нужно старательнее снимать пену и давать долго кипеть, иначе бульон будет мутен и приобретет нежелательный посторонний неприятный вкус.

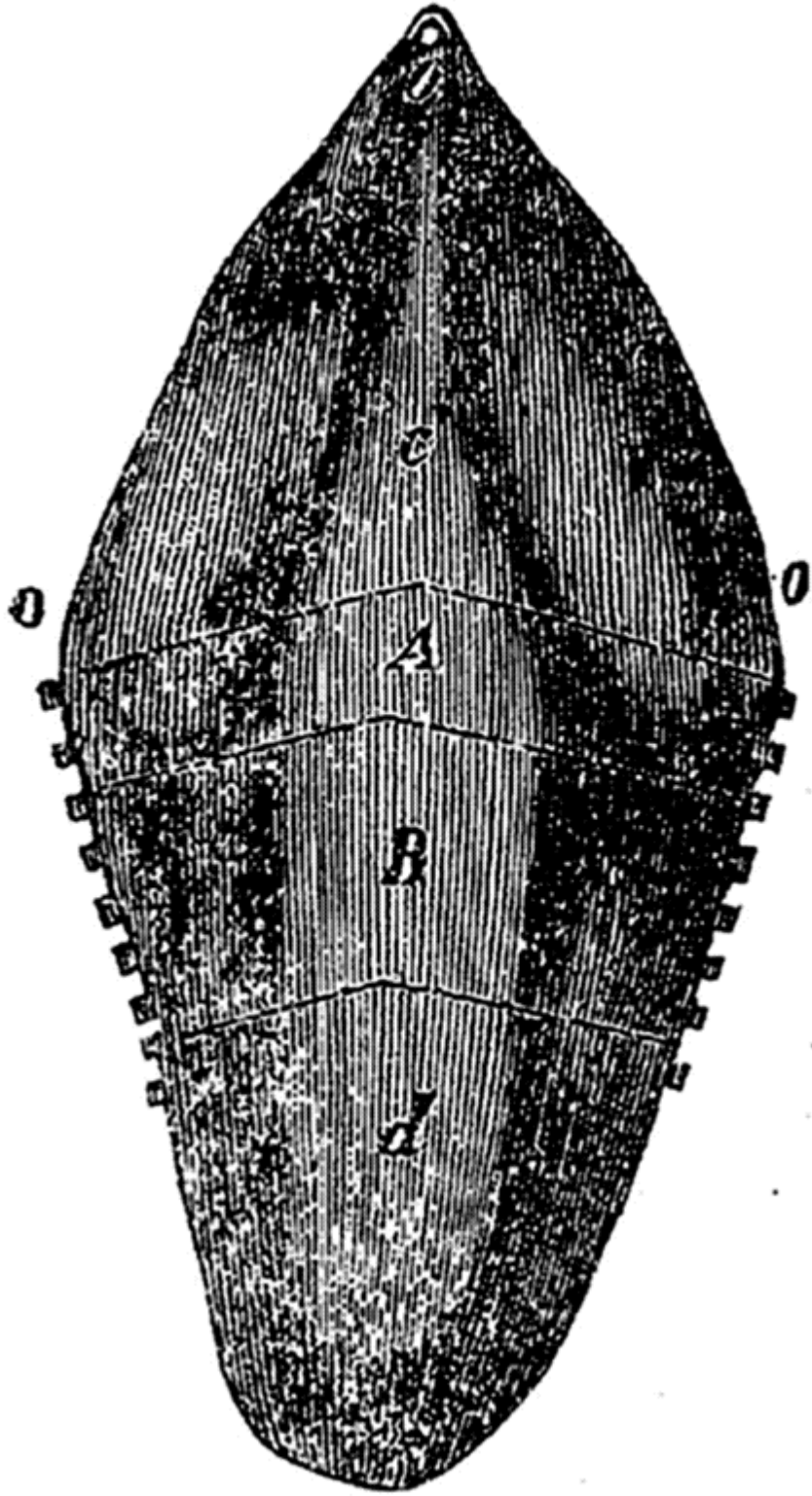
L. L. Зарез, т. е. самая оконечная часть шеи, жилистая, но годная для бульона.

оро, оро — покромки от края, накожная мясистая оболочка, снятая с грудины и оканчивающаяся по направленно ребер; также идет в развар для бульона.

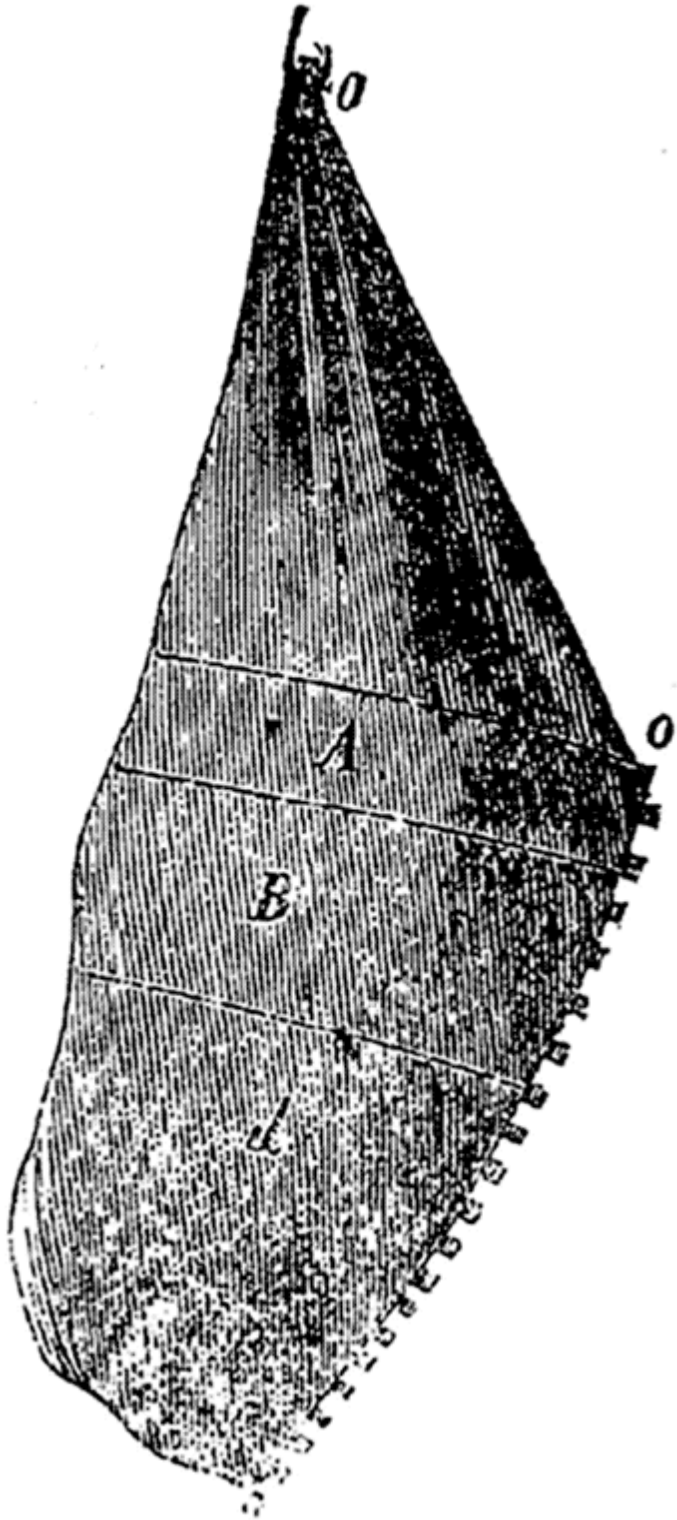
P. (см. фиг. 3) изображает середину бедра, которую очень выгодно брать для бульона, так как в ней есть мозговая кость, а с тем вместе и мясо довольно нежно.

оооо. Показывает то место или, скорее, ту впадину в туше, где находится грудина, которая изображена отдельно на фиг. 5-ой и 6-ой.

G. (см. фиг. 5-ую) показывает бочок или отдельную, верхнюю часть грудины, употребляемую для щей и борща.


C
O
O
A
B
A

Фиг. 5.


O
O
A
B
C

Фиг. 6.

A. Завиток есть та часть грудины, которая прилегает к двум первым ребрам и равномерно идет во щи или борщ.

B. Собственно грудина, чрезвычайно жирная и хрящеватая часть мяса, состоящая из четырех ребер, и ее преимущественно употребляют, когда желают варить вкусный борщ.

d. Чолышко, нижняя часть грудины, мягкое и вкусное мясо, которое подают в виде разварной говядины с хреном.

Фиг. 7-ая изображает внутренность быка, употребляемую в пищу; только тут не указаны рубец и селезенка, которая обвивается одним концом вокруг рубца, т. е. большого беловатого куска внутренности желудка, а другим, т. е. верхним, она находится в тесной связи с гусаком или ливером. Селезенка имеет вид продолговатого, пестрого ремня мясистого цвета, с красноватыми и темными пятнами. Ее не употребляют в пищу люди, но она составляет часть так называемой кошачьей говядины, продаваемой гусачниками или кошатниками, для которых эта торговля представляет специальное занятие, довольно прибыльное.

Мозги. Из них приготовляются пирожки, а также их жарят, обваляв в яйцах и сухарях, в виде котлет, и подают с каким-нибудь пюре или с вареными овощами.

Язык варится и подается под каким-нибудь соусом или с каким-нибудь гарниром, овощным, картофельным или хлебным.

В теленке те же самые части, но они имеют другое употребление. Две задние части с почками употребляются на жаркое. Притом нужно, в видах экономии, приназывать отрубать голяшку и брюшную часть, которые, будучи изжарены, слишком сухи и почти не представляют мякоти, между тем как из них можно приготовить довольно приличный суп (если потребуется, то прибавить голяшку или кусок мяса) и какое-нибудь фрикасе или рагу.

Фиг. 7.

Передние части или лопатки употребляются также иногда на жаркое, но преимущественно на рублевый котлеты, суп, начинку для пирожков и подаются вареные или жареные под каким-нибудь соусом. Если хотят употребить переднюю часть на жаркое, то надо приказать мяснику вырубить лишние кости: лопатку, ключицу и проч., которые могут идти на бульон.

Голова и ножки употребляются на суп, соус, заливное и майонез, а последние подаются и просто жареными.

Ливер и сердце — на суп, соус и начинку для пирогов.

Под лопатками снизу находится грудинка и котлетная или реберная часть. Из первой приготовляется суп и соус, а последняя идет на отбивные котлеты.

Печенка употребляется на жаркое, под соусом и для начинки.

Из мозгов приготовляются котлеты, начинка для пирожков и, кроме того, мозги подаются в обжаренном виде под каким-нибудь соусом.

Различные части баранины и свинины, за малыми исключениями, имеют то же употребление, как и телятина.

Для всякого семейства, как бы велико или мало оно ни было, всего выгоднее закупать говядину, особенно в холодное время, гуртом, т. е. большим куском, дней на пять или на неделю, разумеется, если условия помещения, занимаемого семейством, дозволяют делать такие запасы. Для семьи из четырех человек достаточно закупить от 5–5,5 кг, от 6–8 человек — килограммов 8 и т. д., смотря по величине хозяйства и приготовляемым кушаньям. Однако, так поступают в настоящее время в тех хозяйствах, где средства позволяют держать повара; в маленьких же хозяйствах ограничиваются куском от 1,2 до 2 кг. на два дня.

Многие хозяйки считают, что всего лучше покупать мясо от крупной скотины, именно от так называемой черкасской, которая приятнее вкусом, дает крепкий бульон и менее жилиста. Впрочем, надо иметь в виду, что в Петербурге черкасское мясо очень часто заменяется русским по тем или другим соображениям самой хозяйки или же по бесцеремонности мясников, которые выдают один сорт за другой, так как очень редко кто из покупателей умеет по наружному виду отличать черкасское мясо от русского. При покупке мяса, вообще, выгодно выбирать жирные куски, потому что на бычачьем сале можно жарить пирожки, блины, жаркое и проч. Жир этот (внутренний, а не наружный) срезают, разрезают на мелкие куски, топят на легком огне и сливают в горшок, который следует держать в холодном месте. Воловий жир или сало обходится гораздо дешевле масла и может вполне заменить его для жаренья некоторых кушаний. При хорошо устроенном хозяйстве можно незаметным образом постоянно

прикапливать жир, так что почти не представится необходимости употреблять русское масло. Для некоторых же кушаний, как, например, колдунов, зраз и проч., необходим жирный кусок мяса, как мы это неоднократно увидим ниже.

Мы уже сказали, что главная цель этого руководства — научить экономии молодых, неопытных хозяек. Для соблюдения полной экономии, особенно при ограниченных средствах, необходимо входить в самые мелочи, уметь распоряжаться провизией так, чтобы ничего не пропадало даром. Поясним все вышесказанное примером: хозяйка небольшой семьи, например из четырех человек, при закупке провизии на неделю (само собою разумеется, зимою), купила следующее: 4,8 кг ссеку, заднюю часть телятины (килограмма в 3 или 4), две телячьи головы, судака килограмма на два и полдюжины телячьих ножек. Этой провизией она всего выгоднее может распорядиться следующим образом: распределить говядину так, чтобы кости и часть мякоти шли на четыре супа, а лучший мякотный кусок на котлеты для одного дня, тушеную говядину для другого обеда и клопфлейш для третьего; на четвертый день можно поджарить ножки с полуголяшкою и подать их под каким-нибудь соусом, употребив отвар из них на суп (см. королевский суп); из судака можно приготовить уху, русскую, немецкую и проч., а его самого подать под белым соусом с каперсами, с яйцами и т. д. Из телячьих же голов можно приготовить студень или из одной сварить суп, прибавив к ней полголяшки (если хотят иметь крепкий бульон) и подать ее на второе кушанье под соусом. Из задней части телятины выйдет жаркое на один день, из остатков которого на другой день, прибавив какой-нибудь отварной говядины, можно приготовить рагу, а из отрубленной голяшки и брюшной части, как было сказано выше, суп. Таким образом, предположив, что подобная провизия закуплена в субботу, хозяйка может из нее приготовить следующие обеды:

Воскресенье

1-ый суп из говядины (мы сказали, что из ссека можно приготовить суп), телячье жаркое с огурцами и пирог или пудинг.

Понедельник

2-ой суп из говядины, студень из головы, рагу.

Вторник

Уха, судак под скоромным соусом с картофелем и, если желают, кисель, блины или каша.

Среда

Суп из телячьих ножек с голяшкою, ножки с фасолью, зеленым горошком и т. д.

Четверг

3-ий суп из говядины, тушеная говядина с картофелем.

Пятница

Суп (наприм., рассольник) из голяшки и брюшной части телятины; котлеты с чечевицею, горошком, пюре из картофеля

Суббота

4-й суп из говядины, клопфлейш, каша.

Обязанность каждой хозяйки — входить во все эти мелочные подробности, надсматривать за порядком и чистотой и стараться, чтобы малейшая безделица не пропадала даром.

В этом руководстве, при описании кушаний назначена пропорция на три человека, т. е. такая пропорция, при которой за обедом из трех или четырех блюд может быть вполне сыто семейство из трех человек. Эту пропорцию можно увеличить и уменьшить по желанию; так, например, на шесть человек удвоить, на девять утроить, на два взять 2/3 и т. д., не упуская из виду указания житейского опыта, что где трое едят, там четвертый сыт бывает.

Отдел 2. Покупка съестных припасов (Идем на рынок за мясом и рыбой)

Говядина

При покупке свежее бычачье мясо не трудно отличить от испортившегося. Хорошее свежее мясо отличается особым мясным запахом и приятным ярко-красным цветом. Отрезанный кусок такого мяса имеет настоящий красный цвет и как бы мраморный твердый вид, причем прорез указывает на достаточное количество жира, находящегося между мясными волокнами. Самые волокна говядины должны быть нежны и сочны (обилие сока в мясе составляет существенное его достоинство).

Вообще, лучшее бычачье мясо доставляют волы, т. е. кладенные быки. К этому следует прибавить, что не все части быка дают мясо одинакового достоинства: лучшие куски, которые и в торговле ценятся дороже, получаются из хвостовой и бедренной частей, из переднего ребра и т. д., что все подробно описано у нас здесь в сортах говядины, согласно с рисунками, на которых ясно и отчетливо обозначены все части. При этом следует также иметь в виду, что мясо старых и изнуренных животных вообще бывает жестко, сухо, маложирно, а мясо животных слишком молодых тоже не жирно и бледноватого цвета. Иногда продажное бычачье мясо, обыкновенно давно лежащее и слегка ссохшееся, смазывается свежею кровью, с целью скрыть от покупателя синевато-красный цвет такой говядины, но зоркий глаз опытного покупателя может легко подметить этот обман по наружному виду такого прикрашенного мяса.

Когда хозяйка покупает вырезку отдельно от общего куска филея, то она должна наблюдать, чтобы мясник отделял эту вырезку от ребер как можно чище, причем необходимо требовать, чтобы лишний жир был хорошенько срезан, оставляя только небольшое количество этого жира собственно для жаренья ломтей бифштекса в их природном соку. Из полкило хорошей, честно выданной продавцом вырезки должно непременно выйти три порядочных куска бифштекса, но оконечная часть вырезки не может дать такого количества ломтей, потому что в этом месте вырезка суживается приметным образом.

Вообще, при покупке мяса хозяйка должна, как говорится, держать ухо востро, не полагаясь на мясника, достаточно зарекомендовавшего себя беззастенчивостью и разнузданным языком. Чем больше этих умасливающих уверений со стороны мясника, тем хуже; покупательнице необходимо зорко следить за положением весовых чашек, на которых взвешивается, большею частью с отменного ловкостью и быстротой, купленный какой бы то ни было кусок мяса, причем не нужно позволять снимать с

этих чашек кусок до тех пор, пока стрелка весов находится еще в колебательном состоянии, потому что именно это-то преждевременное снимание товара производит и создает те фантастические мнимые граммы, которые в общем месячном итоге, при более или менее изрядном заборе мяса в лавке, составляют килограммы, так непроизводительно и накладно отражающиеся в бюджете экономной и заботливой хозяйки.[1]

Кроме того, обратите ваше внимание на то, что мясные продавцы, при вырубании некоторых частей, как, например, «ссека», «лопатки» и «края», умеют мастерски пользоваться неопытностью или невнимательностью своей покупательницы, употребляя хорошо известные им приемы, крайне невыгодные для покупательницы. Так, например, при отпуске 2,5 или 3 килограммов ссека они отрубают всю кость, принадлежащую к этому куску, а, между тем, эта кость отдельно весит граммов 800, так что, если отделить жир, сухие жилки и с толстого конца небольшую плоскую косточку, собственно мяса останется очень мало, а это, само собою разумеется, вовсе не входить в расчеты хозяйки, тем более, что в этой огромной, продолговатой кости заключается чрезвычайно мало мозга, так высоко и справедливо ценимого при варке бульона. Вот почему нужно требовать, чтобы продавец мяса, вырубая кусок ссека в 2,5 или 3 килограмма, разрубал кость как можно более вкось, оставляя у закупленного куска меньшую часть ее, и даже отделял бы сухую жилу. Этим настоятельным требованием хозяйка выгадает наверно полкило чистого мяса, хотя добиться этого она может только тогда, если покупает часто и на наличные.

Покупая для щей или борща какое-то количество краю, точно также нужно настоятельно требовать, чтобы мясник отрубал от ребер их обнаженные тонкие оконечности, так как они составляют вес, не принося покупательнице ни малейшей пользы.

Но вот лопатка — это именно тот сорт говядины, на котором преимущественно выигрывают мясники и теряют неопытные хозяйки. Сквозь лопатку, составляющую само по себе кусок килограммов в б, проходит кость, круглая, толстая, плоская и без всякого мозга сначала, но такая кость, которая далее превращается в прямую, выдолбленную, довольно длинную трубку, наполненную сочным мозгом, составляющим драгоценность бульона. Если покупательница желает купить килограмма 2 лопатки, мясник норовит расположить свой кусок так, чтобы наставить нож от начала, т. е. от толстого края кости, которую он перерубает, и тогда очень обязательно отделяет долевой кусок мяса, ловко поворачивает его перед глазами покупательницы тою стороною, где был наставлен нож и где

начинается пустота, которая далее составляет резервуар мозга. Разумеется, что крохотная толика этого костяного мозга появляется в углублении, но это количество так мало, а остальная часть кости так бесполезно тяжела, что в ущерб для кармана покупательницы набегает непременно 0,4 кг или 0,6 кг бесполезного веса. Вот почему нужно требовать, чтобы мясник, оставив толстую, круглую кость в стороне, непременно вырубал бы из середины лопатки, и тогда обозначится сквозная, прямая, трубкообразная кость, в которой с обеих сторон будет виден беловато-розовый мозг. Приступая к варке бульона, эту кость отделяют от мяса, обвертывают кисеей и завязывают ниткой, чтобы при процессе кипячения мозг этот не вывалился из своего костяного ложа. Многие любят им лакомиться перед обедом, посыпая солью и закусывая хлебом.

Телятина

Лучший теленок, для употребления в пищу, бывает шестинедельный или двухмесячный. Мясо его должно быть сочно и непременно белеть во время жаренья. Оно немного студенисто, сытно, легче переваривается желудком после болезни и полезно в пищу для людей всех организмов, хотя физиология доказывает, что оно заключает в себе питательных частей менее против говядины. Задней четверти теленка отдается преимущество; за нею следуют: часть почечная, т. е. между кострецом и котлетами, котлеты, грудинка, лопатка, головка, мозги, ножки и печенка. Телятина бывает в продаже двух сортов: мясо телят, откормленных исключительно молоком, составляет первый сорт, а телят обыкновенных, кормленных без особенного тщания, но все-таки довольно жирных и мясистых — второй сорт. Мясники, конечно, ухитряются продавать всякого теленка под видом первого сорта, а хозяйки, по неопытности, легко попадаются впросак и даже иногда покупают вместо телятины козье мясо.

Вес крупного откормленного теленка простирается до б пудов (96 кг) всей туши. В торговле существует довольно обыкновенный обман, состоящий в надувании цельного теленка, с целью придать ему вид первосортного и увеличить его вес. Обман этот, впрочем, довольно легко узнается. Стоит только слегка прижать пальцем кожу у нижней части телячьей тушки: если кожа плотно натянута на естественном мясе, она не поддается давлению, если же палец образует впадину, то значит, что теленок искусственно надут. Главное достоинство теленка составляет белизна его мяса и жир, который должен закрывать толстым пластом во внутренности почки и внутренний филей. Иногда, и даже довольно часто, мясо теленка бывает недостаточно бело, а красновато, чему причиною обыкновенно неудачный убой этого теленка, причем не было дано достаточно вытечь крови, а допустили ее разлиться по всему мясу и как бы напитать собою это мясо. Умелый мясник режет теленка с замечательною быстротой, моментально перерезывая ему острым ножом в известном месте горло, и тогда кровь не разливается по мясу, которое, остается вполне белым. Еще случается покупать телятину с мясом жестковатым. Это происходит от того, что продавец продал телятину чересчур скоро после убоя животного (случай очень редкий), когда мясо еще «не провяло», как говорится, показывается «парным». Такую слишком «парную» телятину опытные хозяйки или избегают, или оставляют на несколько времени, т. е. часов на 10–12, на леднике, если, конечно, имеют ледник.

Баранина

Баранина хорошего качества не имеет того неприятного, своеобразного запаха, которым снабжена баранина качества похуже. Узнать первую довольно трудно, и хозяйки поневоле должны доверяться добросовестности знакомого мясника, почему нельзя советовать покупать это мясо, увлекаясь, напр., дешевизною. Впрочем, осязание может несколько руководить выбором баранины, потому что кожа второсортного барана, хотя и мягче, но как будто слегка намазана мылом, а первосортный баран имеет кожу грубее, суше, но жир у него белее и плотнее. Мясники также избегают показывать барана в шкуре, равно как и теленка, потому что шкура второсортного барана имеет неприятный псиный запах.

Солонина

Вообще нельзя слишком советовать употреблять покупную солонину, редко приготовляемую добросовестно и чистоплотно, тем более, что изготовление ее домашним способом вовсе не затруднительно. Вот как можно изготовить ее дома: для соленья нужно выбирать хорошую говядину от взрослой, но не от старой скотины. Говядину солят обыкновенно в октябре. Разрубив тушу, для соленья впрок отобрать мясистые части, а голяшки и грудину досолить для скорого расхода. На 160 кг говядины взять 8 кг соли, 0,4 кг сахару и 200 г селитры. Усыпав дно кадки солью, положить ряд говядины, пересыпав каждый кусок солью, укладывать плотно один кусок к другому, но каждый слой или ряд говядины пересыпать лавровым листом. Когда наложится полная кадка, закрыть кругом и положить сверху камень. Сначала поставить говядину наверху погреба, а когда начнутся морозы — в холодную кладовую. Если говядина мало дает из себя соку, то сварить легкий рассол, простудить и вылить на говядину.

Свинина

Свинина, получаемая от хорошо выкормленных, не старых свиней, отличается белым цветом, нежностью и не слишком обильным, довольно умеренным, пропорциональным жиром, равно как вполне нежною кожею. Окорок или копченая свинина должен иметь в отрезе ломтя ярко-красный цвет; волокна мяса, при всей своей нежности, не должны разлезаться и разрываться, а непременно иметь компактность. Жир в дурном окороке, обыкновенно, бывает мягок и даже как бы мажется; волокна же мяса представляются в разрезе зеленовато-желтоватыми и грубыми. Следует быть очень осторожным при покупке различных колбас и мясных фаршей, так как все эти товары приготовляются, к сожалению, крайне небрежно, из разных мясных остатков, иногда значительно попортившихся, а при этом более чем наполовину свиной материал заменяется кониною. Преимущественно надо остерегаться так называемых «чайных», и «с фаршем и языком», «итальянских», приготовляемых со специями, чтобы отбить неприятный запах недоброкачественной конины; несравненно лучшими надо считать свежие сорта «кровяных» и «ливерных» колбас. Долго лежалые и потому испорченные колбасы, как известно, даже ядовиты; отличить такие колбасы не трудно, так как они мягки, как каша, местами окрашены ярко-красным цветом с зелеными и белыми прожилками. Необходимо брать свиные продукты и различные из них приготовления в хороших колбасных лавках.

Живность

Торговля «живностью», т. е. дворовою (домашнею) птицею, вмещает в себе: кур, петухов, цыплят, самоклевов, каплунов, пулярдок, индюшек, колкунов, гусей, уток и, в очень ограниченном количестве, домашних голубей, впрочем, самых молоденьких, употребляемых почти исключительно иностранцами, всего больше французами. Перечисленная здесь птица всех наименований: идет в продажу как живая, т. е. покупаемая живою, или, преимущественно, в битом виде, сохраняемая в ледниках. Но, однако, далеко не во всяком леднике, не имеющем специального приспособления для сохранения живности, может быть сохраняема с успешными вполне результатами битая птица. В дурном леднике мясо птицы принимает тот затхлый вкус, который избегают истинно сведущие покупательницы, не допускающие в своем хозяйстве никакой провизии с мало-мальски не свойственным ей запахом.

К числу обманов в торговле живностью принадлежит «надувание», которое и составляет настоящее «надувательство». Дело в том, что мелочник-продавец, купив тощую птицу, старается пустить ее в продажу «казовым концом», а для этого надувает эту птицу, т. е. вводит внутрь ее, через заднее отверстие, воздух и зашивает отверстие с некоторым искусством и маленьким фокусничеством. Таким образом, надув продаваемый предмет, назначенный в продажу малоопытному покупателю, «надувает» и своего клиента-потребителя, который, по возвращении домой, при первых поваренных приемах, уразумевает, что им не очень-то дешево заплачены деньги за костяк. В таком виде купленная им птица к столу, мало-мальски порядочному, в виде фрикасе, жаркого или в паштете, не подается, а употребляется не иначе, как на бульон для супов, на кнели и разного рода фарши.

Курица (битая) весит от 0,4 кг (легковесная, костистая и малокормленная) до одного килограмма, т. е. уже такая, какая подходит достоинствами своими к каплуну или к пулярдкам.

В торговле живностью слышится часто название: самоклев. Это ни что иное, как откормленный в клетке или садочке петушок, впрочем, всегда еще невинный, т. е. мальчик, а не мужчина, имеющий все отличия цыпленка, но такого, которого именуют «четвертным». Он откармливается не из рук, как каплун или пулярдка, а сам клюет свой роскошный корм, состоящий в течение 3 недель из зерновой кашки, творога и молочных каравайчиков; воды самоклеву не дают, он пьет одно лишь

молоко, весит хороший самоклев от 0,8 до 1,2 кг.

Каплуны и пулярдки, откармливаемые в окрестностях Петербурга, тяжелее 1,2–1,6 кг не бывают, между тем как того же наименования живность ярославская, вологодская и костромская доходит весом до 2–2,5 кг штука.

Индюшки и колкуны. Обыкновенный их вес от 2,4 до 4,8 кг штука, тяжеловесные же индюки, доходящие до 8 кг, именуются колкунами и откормлены на удивление, вроде «банкетных» телят. Это, разумеется, жаркое для обедов не домашних, а блестящих званых, «меню» которых нами помещены в конце нашей книги.

Гусь, хороший и роскошно откормленный, весит от 4–6,5 кг штука, хотя, впрочем, большею частью в общей торговле гусь весит не больше 2,4–3,2 кг.

Утка дворовая весит от 0,8 до 2 кг.

Дичина

Под общим названием дичины разумеется всякая дикая птица, зайцы, лосина, оленина и дикие козы или серны.

Из дикой птицы в торговле можно найти следующие: 1) рябчики, 2) дрозды, 3) куропатки, 4) тетерьки, 5) перепелки, 6) глухари, 7) дикие гуси, 8) дикие утки, 9) дупеля, бекасы и вальдшнепы, 10) маленькие птички.

Рябчики — это та дичь, которая в наибольшем употреблении повсеместно. Однако, недобросовестные продавцы выдумали фокус, как обманывать неопытных хозяюшек, продавая им за рябчиков, даже летом, птичку совершенно ощипанную, без перышек, которая есть ничто иное как молоденькие, еще не умеющие летать домашние голуби, плодящиеся в таких огромных количествах на чердаках наших столичных рынков, где на них, по найму лавочников, безжалостно охотятся уличные мальчишки и, преимущественно, трубочистные ученики, великие мастера лазать по крышам. Цвет и характеристика мяса этих «фальшивых» рябчиков ни дать, ни взять, как у настоящих; обман обнаруживается при жаренье. Еще часто торговцы продают рябчиков слишком молодых, имеющих чересчур мало мясистых частей. Такой рябчик-цыпленок от совершеннолетнего рябчика особенно отличается тем, что у него ножки почти голенькие или мало опушенные мелким перышком. Между тем, чем старше птица, тем ножка больше обута или, как называется в птичной торговле, «птица в сапогах». Лучшим рябчиком считается архангельские, появляющиеся в Петербурге с ноября месяца. Хороши, впрочем, еще вологодские и сибирские. Из архангельских рябчиков советуем спрашивать у добросовестных торговцев тех, которые известны под названием колгачинских, отличающихся крупным ростом и необыкновенно сочным и вкусным мясом. Самыми плохими рябчиками считаются вельские, из Вологодской губернии; они и мельче всех других и малосочнее. Еще превосходный сорт чердынских рябчиков из Пермской губернии, питающихся почти исключительно кедровыми орехами и потому называемых кедровиками. Эти рябчики выдерживают лежку дольше всех других.

Дрозды дают жаркое посредственное, ни в каком случае не могущее идти на ряду с рябчиковым, но под соусом бывают не дурны и иным любителям очень по вкусу. Они «парные», свежие, бывают в Петербурге исключительно в октябре месяце. Во всю зиму можно дроздов иметь замороженных. Дрозд в особенности любит рябину и этою ягодою, почти одною, питается. Если

многоурожайна рябина, то и дрозда много, а как поест он всю рябину, то и отлетает дальше, где надеется на большее прокормление.

Куропаток два сорта: куропатка белая и куропатка серая; вторая, т. е. серая, достоинствами своими выше первой. Лучшая серая куропатка называется в лавках дончиха, т. е. получаемая с Дона. Серая куропатка исключительно питается зерновым хлебом, предпочитая пшеницу всем другим сортам, белая же ест лесные ягоды и древесные почки. Куропаток продавцы продают со всею той пищей, какая находилась у птицы в зобу в момент ее лова силками. Белая куропатка крупнее серой.

Тетерьки и тетерева — птица полевая, питающаяся хлебом. Самая лучшая тетерька и тетерев сибирские, замороженные, появляющиеся с половины ноября. Тетерев ростом побольше тетерьки, но уступает ей вкусом. Весною тетерьки редкость, и в эту пору в торговле они называются орсезонами, как, вероятно, их прозвали французы-повара от hors-saison, т. е. вне времени года.

Перепелка не в большом ходу и дорога. Лучший сорт называется курчанками, хотя получаются они не из одной Курской, а из всех смежных с нею губерний.

Глухарь и глухарка — не элегантное, но выгодное жаркое. Глухарка буро-серая, а глухарь синевато-черный; глухарь гораздо, больше глухарки, но мясо его грубее. Из одного глухаря выходить 8-10 порций. Чем глухарь моложе, тем мясо его сочнее и приятнее.

Дикий гусь в петербургской торговле не в большом ходу и почете. Есть из них красноклювы и черноклювы. Последние известны под названием козарок и считаются вкуснее обыкновенных.

Дикая утка подразделяется на несколько пород, хорошо различаемых гастрономами, а именно: кряква и чирок самые лучшие, самые крупные и мясистые, а шилохвост, свияга, гоголь и сулок — это уже породы поплоше и из них самим плохим будет последний, т. е. «сулок», которого, однако, в продаже всего более. Мясо этого сорта дикой утки сильно отзывается рыбою, которою птица эта очень любит лакомиться. «Чирков» и «крякв» в Петербурге очень мало. Все эти птицы идут сюда наиболее с Ладожского озера по осени.

Дупеля, бекасы и вальдшнепы носят общее название красной птицы, экземпляры которых в торговле показываются с конца июня месяца. Сезон для этого рода птиц с 15 августа и часть зимы.

Маленькие птички — в поваренном искусстве общее название разных сортов лесной птички, употребляемой преимущественно

на фаршировку паштетов, а отчасти она жарится особо, конечно, с величайшею осторожностью, и подается любителям этого жаркого пирамидою на блюде. С блюда этих птичек каждый на свою тарелку берет 5–6 штук, употребляя только вилку, а отнюдь не касаясь до них ножом, который считается при этом вовсе ненужным. Птички эти, будучи изжарены, так малы и так нежны, что их можно, да и должно, по законам гастрономии, есть не иначе, как целиком с ножками, от которых в кухне отнимаются только цепки, или ходочки, причем, впрочем, отнимаются еще и шейки и головки. «Маленькие птички» — общим этим собирательным названием покрывают различные мелкие породы, как: щуров, свиристелей, снегирей и воробьев, тех самых воробьев, которых мы в таком множестве встречаем везде и повсюду.

Покончив с дичиною в пере, т. е. с птицею, обратимся к дичине в шкуре, т. е. к лесным и полевым четвероногим. Из них прежде всего, нужно поговорить о зайцах, доставляющих на очень многие семейные и домашние столы довольно хорошее и очень питательное недорогое жаркое.

Зайцы делятся в торговле на два сорта, резко один от другого отличающиеся, а именно: а) беляк, простая русская, вполне обыкновенная порода, совершенно как снег белая с зимы и пепельно-серого цвета летом, и б) русак, получаемый из северо-западных наших губерний и имеющий летом русую рубашку, а зимою белую с буроватым оттенком по спине; роста он очень хорошего, даже крупного, и гораздо крупнее «беляка».

Стрелянные зайцы предпочитаются капканным по той причине, что стрелянный ест еще траву, а капканный питается исключительно древесного корой. К тому же капканный беляк бывает часто отвратительно изранен, что немало вредит достоинству его мяса.

Оленина с недавнего времени, с начала семидесятых годов, стала входить и окончательно вошла в съедобный репертуар петербургской кухни. Оленьи филеи — задние, так как передние части вовсе не привозятся из Архангельской губернии, откуда оленина идет к нам в замороженном виде. Это оленье мясо, надобно сказать, берется не от старых, бывших уже в езде оленей, каких петербургские жители видят иногда зимою на Неве, а от годовиков, которые хотя и не телята, но все-таки еще не старики; эти годовики оставили уже молоко и ели траву и сено. Торговый килограмм оленьего мяса представляет собою больше мясного материала, чем такой же килограмм говядины. В оленине нет ни костей, ни жил, ни хрящей, ни волокон, а питательность и сочность вполне удовлетворительны. Мясо это режется «словно

хлеб», как выражаются те, которые в этом свойстве этого мяса хотят видеть его кажущиеся им недостатки. Другие же, напротив, по этому-то самому и ценят высоко оленину, как мясо, именно режущееся подобно хлебу, а потому самому и особенно сочное. Точно такого же характера и мясо лося или лосина, которая нынче, благодаря дешевизне сравнительно с говядиной, начинает очень распространяться в Петербурге по кухмистерским и ресторанам.

Рыба

Большое число постов значительно увеличивает в России потребление рыбного мяса, даже и в тех местностях, где вовсе нет лова рыбы. Само собою разумеется, что живую рыбу, к какой бы породе она ни принадлежала, следует предпочитать при покупке рыбе сонной, мороженой, соленой и, наконец, копченой. В особенности необходимо избегать сонной рыбы и, преимущественно, в летнее время, так как она очень скоро портится, а кроме того неизвестно, что служит приманкой во время лова такой рыбы. Это тем более важно, что иногда рыбу ловят посредством шариков, скатанных из куколя и хлеба, а куколь отравляет рыбу, почему употребление последней бывает вредно для здоровья человека.

Более всего из рыбы, покупаемой не живою, распространено употребление сельдей, покупаемых охотно во всех домах, несмотря на степень зажиточности. Поэтому не лишним считаем сделать здесь некоторые указания при покупке этого рода рыбы. Хорошая сельдь отличается широкою жирною спинкой, мясо ее белое и нежное. Напротив того, следует избегать сельди, если у нее мясо красноватое, шкурка легко отдирается, а глазное яблоко коричневое. Все это отрицательные признаки рыбы.

Другая рыба, имеющая в хозяйстве многообразное назначение и из которой приготовляются специальные кушанья, это треска или штокфиш. При покупке ее надо наблюдать, чтобы покупаемая треска имела хороший, ровный сероватый или красно-бурый цвет, была бы без пятен и не имела бы затхлого запаха.

Сравнительно более легкая порча рыбы, встречающейся в продаже, зависит от большего или меньшего содержания в ней жира. Таким образом, в торговле чаще всего можно встретить испорченными: семгу, осетрину, севрюгу, сома, щуку, угря и пр. Вид такой рыбы снаружи бывает дряблый, волокна теряют связь; будучи сварена, она не так-то легко режется, сколько как бы мажется ножом. Главный признак испорченности сырой рыбы есть тот, когда кости ее отстают от мяса, если распороть живот и раздвинуть рукою обе полости. Глаз у свежей рыбы должен быть выпуклый и светлый. Напротив того, белое мясо рыб долее противится порче, именно вследствие малого количества содержащаяся в нем жира. К таким рыбам можно отнести: сига, судака, окуня, ерша, карпа, форель, леща, свежую треску, стерлядь и пр. Кроме того, не следует забывать и того обстоятельства, что рыба, подобно вообще домашним животным,

также подвержена болезням, причем мясо, напр., у белой рыбы, получает желтоватый цвет и неприятный, затхлый запах, становится трухлявою и пр.; мясо же больной красной рыбы, как, например, лососины, кроме трухлявости и неприятного запаха, отличается еще черноватым оттенком. К этим нашим замечаниям необходимо прибавить, что рыба соленая, в особенности осетрина и белуга, от небрежной чистки и плохой посолки, бывает иногда ядовита. Надо быть также чрезвычайно осторожным при покупке копченой рыбы, так как недобросовестные торговцы коптят ее нередко в то время, когда она попортилась и не находит сбыта. Вообще, следует избегать заплесневшей, промороженной, трухлявой и горьковатой копченой рыбы.

Что касается икры, то, вообще, надо заметить, что свежепросольная икра скорее портится, чем паюсная, а потому покупать ее следует с большею осторожностью и избегать такой свежепросольной икры, которая мало-мальски не зерниста, а напротив струиста, тягуча, сколько-нибудь кисловата, и у которой икряные зернышки потеряли свою правильную сферическую форму. Хорошие же паюсная икра (салфеточная) должна быть сочна, жирна, зернышки ее не должны слипаться между собою и, вообще, кусок ее должен представлять собою плотную, вполне компактную черную массу видимых и рельефных зернышек; излом же этой массы, при отрезе ножом, должен проявлять легкую потливость и иметь темно-серый отлив. Свежепросольная икра в продаже вдвое дороже паюсной, а потому под видом ее сплошь и рядом сбывают последнюю, умело разбавив ее специальным рассолом.

Овощи и зелень

В особенности весною все почти овощи, сохраняемые зимою с лета или с осени в подвалах, успевают прорости, при чем некоторые коренья, как, например, петрушка, сельдерей, морковь, свекла и другие овощи, каковы: картофель, брюква, репа и т. п. обращают свои соки на развитие и рост стеблей, листьев, корешков и корней, и в этом виде становятся совершенно негодными для употребления в пищу. Картофель же оказывается даже вредным вследствие образования в нем в это время особого вещества «соланина», имеющего ядовитые свойства. Картофель, кроме того, бывает поражен болезнью, в последние годы очень сильно развивающейся; в этом болезненном состоянии он отличается красно-бурыми пятнами, загнивает и в пищу оказывается негодным. Картофель с ростками бывает мягок, а после варки получает неприятный вкус; то же можно сказать и о тех родах овощей, которые к весне прорастают. К весне, в особенности, сильно изменяется капуста, сохраняемая в подвалах вилками в песке; наружные листья ее гниют и весь кочан издает очень резкий и неприятный запах. Подобная сильная порча овощей к весне происходит, большею частью, вследствие неумения огородников сберегать их в зимнее время и от неимения на огородах хороших овощных амбаров. Во всяком случае, при покупке зимних овощей весною следует быть крайне осторожным и отнюдь не приобретать тех из них, которые обнаруживают признаки прорастания.

Все это нами сказано об овощах в натуральном виде, а не сушеных, квашеных, соленых и пр., почему скажем несколько слов об овощах, заготовляемых впрок. Так, например, сушеный горошек как простой, так и сахарный, имеющий в торговле несколько сортов, бывает очень часто перемешан с черным и серым горохом и другим сором; поэтому, при покупке его, необходимо обращать внимание на это обстоятельство, происходящее от умышленно плохой сортировки означенного товара. Вообще, хороший горох должен быть чистого зеленого цвета (хорошо высушенный), без червоточины, должен легко разбухать и хорошо развариваться в воде; закаленный горох трудно разбухает и разваривается. Все сказанное здесь о горохе может быть отнесено и к сушеной чечевице, при покупке которой необходимо, сверх того, обращать внимание на то, чтобы чечевичные зернышки не были сплюснуты, а имели бы свою натуральную форму и не были бы перемешаны с зернами куколя. При закупке кореньев в летнюю пору, надобно обращать

внимание на их целость и на степень их сочности: чем сочнее корень редьки, моркови и пр., тем лучше; тогда не чего опасаться, что попадется корень стволовый, который, впрочем, можно очень легко распознавать по его сучковатости. При выборе квашеной капусты, необходимо обращать внимание на цвет, который должен быть светло-желтоватый; самая капуста не должна быть слизиста, горька и издавать того сильно неприятного, почти вонючего запаху, который так обыкновенен в наших торговых заведениях, где продается и сберегается этот продукт. Хорошие свежие огурцы, которые расходуются в таком множестве в Петербурге, не должны быть дряблы, желты и слишком крупны; слишком крупные огурцы бывают или с большими пустотами внутри или с сильно развившимися семенами. Хорошие же соленые огурцы не должны быть дряблы, желтоваты, едки на вкус и мягковаты; они должны сохранять, в известной степени, свой нормальный зеленый цвет, который иногда сообщается им искусственно посредством зеленого купороса, что очень вредно. Эту вредную прибавку легко заметить по зеленоватому оттенку огуречного рассола; нормальный же цвет этого рассола подобен цвету обыкновенного раствора поваренной соли в воде, с тем только различием, что огуречный рассол бывает несколько мутен.

Впрочем, и относительно покупки овощей следует повторить то же, что уже было говорено, т. е., что все слишком дешевое выходит всегда на очень изъянистое.

Грибы и шампиньоны

Главное условие при сборе грибов — уменье отличить съедобные грибы от ядовитых. Этим качеством не всегда бывают наделены лица, промышляющие грибами. Вот почему, не редки случаи продажи на рынках ядовитых грибов вместе со съедобными, так что покупатель должен быть непременно знатоком в деле выбора хороших грибов при их покупке. Можно посоветовать, прежде всего, покупать грибы не иначе, как на открытых, а не на потаенных или случайных местах; следует также избегать грибов крошеных и с очищенными корешками. Сверх того, необходимо иметь в виду и следующая соображения. Грибы, у которых мякоть не совсем свежа или изрыта тонкими канальцами, доказывающими присутствие в них червей и т. п., не годятся для употребления. Иногда только одна нижняя часть гриба бывает источена червями, тогда как верхняя (шапочка) осталась неповрежденной. В таком случае, верхнюю часть можно употреблять в пищу, а нижнюю следует отбрасывать.

Наконец, хотя и взрослые грибы бывают годны в пищу, так же как и молодые, однако, все-таки лучше избегать употребления слишком уже старых грибов, отличающихся обыкновенно мягкими и большими верхушками. К этому следует прибавить, что грибы, обрызганные сверху улитками, хороши и не опасны только в таком случае, если мякоть их не повреждена. При покупке соленых грибов, следует обращать внимание на рассол, в котором они сохраняются; если рассол тянется при переливании, а самые грибы покрыты слизью и издают плесневелый запах, или же горьки на вкус, то они не годятся для употребления.

Употребление шампиньонов сделалось почти повсеместным, но грибы эти иногда и даже довольно часто оказываются ядовитыми. В сыром состоянии никак нельзя узнать ядовитости шампиньонов, но для того, чтобы удостовериться в их безвредности, необходимо брать их на пробу: разрежьте их пополам металлическим ножом и отнимите у них хвостики и лиственничные части; если в этом состоянии шампиньоны сохранять свою белизну без изменения, по крайней мере, час, варите их, оставив в кастрюле серебряную ложку; когда ложка или шампиньоны почернеют, значит, эти шампиньоны никуда не годятся и их надобно выбросить, если же они цвета не поменяют, то их смело можно употреблять. Заметка эта основанная на опыте, применима и к другим родам грибов.

Отдел 3. Чистим мясо и рыбу. Готовим их к варению и жаренью

Главное достоинство припасов заключается в том, чтобы они были свежи и хорошо приготовлены. Каждое кушанье должно быть изготовлено в пору, не перепарено, не пригорелое и не сырое; иногда из самых лучших припасов приготовляют невкусное кушанье. Нужно, кроме того, чтобы кушанье было не только вкусно, но имело бы приятный вид.

Чищенье и приготовление птицы и мяса

Надобно наблюдать при чищенье дворовой и дикой птицы, чтобы она хорошо была вычищена, опалена, выпотрошена и вымыта. Индюшек, кур и цыплят чистят иногда не обваривая, но обваривать лучше, потому что скорее и чище можно вычистить. Заколов птицу, налить в лоханку кипятку и обмакивать в него большую птицу таким образом, чтобы все ее перья были смочены; затем попробовать, хорошо ли она чистится, и тогда вынуть ее из горячей воды, иначе кожа на ней сварится. Чистить надобно проворно. Когда вся живность перечищена, ее следует вытереть насухо и опалить, все находящиеся на ней волоски на пламени спирта (для этого влить спирт в медную или железную чашку и зажечь), или же вытерев дичь насухо, натереть ее мукою крупчаткой и опалить на огне зажженной бумаги, свернутой трубкой; сделать это следует вдвоем: один держит бумагу, а другой опаливает, при этом наблюдая, чтобы только опалить волосы, но не ожечь кожи; затем выпотрошить, остерегаясь раздавить желчь и после этого тщательно промыть в теплой воде, снаружи и внутри, и затем сполоснуть в холодной води; наконец, поставив дичь стоймя, дать стечь воде как с поверхности, так и изнутри; после сего зашпарить ножки для очистки; для этого нужно опустить их в крутой кипяток и с помощью полотенца снять с них кожицу. После этого уже приступить к «заправке» дичи, т. е. обрубать у лапок только ноготки и самые кончики с перьями у крыльев, приложить крылья и лапки к туловищу, пришить их иголкой с ниткой или просто привязать.

Примечание: для зашивания дичи имеется особая длинная иголка. Гораздо лучше приготовлять птицу для употребления за сутки; этого времени довольно, чтобы живность была мягка и годна к употреблению через сутки. Зимою надо вынести в такое место, где она не могла бы замерзнуть, а летом на лед, завернув в мокрое полотенце. Если хотите, чтобы птица лежала несколько дней, в таком случае чистить ее нужно сухою, не обваривая, потом выпотрошить и, не опалив, вынести на погреб. Гусей и уток чистят всегда сухих; ощипав сначала перья, нужно потом ощипать пух и опалив, выпотрошить, вымыть в нескольких водах, вытереть полотенцем и положить в холодное место. Всякая птица может лежать в холодном месте трое или четверо суток без всякого повреждения, но не более, а потому не нужно заготовлять живности задолго до употребления, особенно в летнее время.

Дичину, ощипав, опалить, выпотрошить, вымыть и поставить в маринаде в прохладном месте на сутки или, но крайней мере,

на одну ночь. Приготовлять таким образом можно тетерек, дрофу, дикую козу, оленя, лося и глухарей, но рябчиков, куропаток и стрепетов в уксусе не маринуют, а просто, ощипав, выпотрошить, вымыть и вынести в холодное место.

Когда поросенка заколют, то, дав вытечь крови, положить его на полчаса в холодную воду, а потом опустить минуты на две в горячую, наблюдая, чтобы не заварить кожи; если заварить, то, при чистке, шерсть станет вырываться с кожею; чтобы лучше счищалась шерсть, надобно положить в горячую воду немного золы. Вынув из горячей воды, счистить с поросенка шерсть, и если поросенок хорошо вычищен, опаливать его не нужно, но когда будет поросенок опален, нужно вымыть его теплою водою и вытереть пшеничными отрубями. Если хотят улучшить в поросенке вкус, то, выпотрошив и вымыв чисто, положить в холодное место часа на два, а потом налить молоком и дать стоять до следующего утра в холодном месте. Поросенок, приготовленный таким образом, замечательно вкусен и мясо у него делается гораздо нежнее.

Зайцев обыкновенно приготовляют следующим образом: сняв шкуру, содрать осторожно ножом все перепонки, потом выпотрошить, вымыть в нескольких водах и вымачивать в холодной воде часов шесть для удаления крови; в продолжение этого времени воду переменить раза три. Можно на ночь положить зайца и в маринад, так чтобы он покрыл его поверх. От зайца употребляется в пищу только спина, филей и задние окорочка, а остальное выбрасывается.

Телятину, говядину и баранину намачивать с вечера никогда не нужно, как это многие делают, потому что она вымокает и теряет часть своей питательности, а только моют в холодной воде.

Если случится бить дома теленка, барана или корову, то кишки и рубец приказать тотчас выполоскать в холодной воде, переменяя несколько раз воду, а потом обдать горячею водою и выскрести ножом; после того, перемыв хорошенько, налить холодною водою и поставить в погреб. Кишки и рубец лежать долго не могут, а потому их и нужно употреблять в пищу в непродолжительном времени.

Телячью голову и ножки, ошпарив кипятком, вычистить. Точно также поступать с бараньими головками. Бычачьи ноги сначала нужно опалить, а потом обдать кипятком, выскрести ножиком, вымыть и, налив холодною водою, поставить на ночь в погреб. Бычачьи ноги обыкновенно употребляют для студня.

Потроха домашних птиц употребляют в разные кушанья: из них приготовляют вкусный суп, готовят соусы, кладут в паштеты

и круглые пироги, делают фарш; об этом будет сказано в приготовлении кушаний. Вынув потроха, осторожно вырезают желчь. У пупков вырезать по бокам перепонку, разрезать их надвое, но не совсем, и вычистить; потом лапки обварить кипятком, содрать с них кожу, а когти отрубить. Лапки куриные, индюшечьи и цыплят также обдать кипятком и содрать кожу, но их не подают к столу, а кладут в бульон, для навара. Печенку и сердце вымыть в холодной воде.

Приводим табличку, показывающую, сколько дней какое сырое мясо может без порчи сохраниться в прохладном месте, защищенном от насекомых.

	Летом (дней)	Зимой (дней)
Олень, лось и дикая коза	4	8
Заяц	3	6
Кролик	2	4
Фазан	4	10
Тетерев	6	14
Куропатка	2	6–8
Говядина и свинина	3	6
Баранина	3	6
Телятина и барашек	2	4
Индюшка, утка и гусь ...	2	6
Каплун или пулярка	3	6
Старая курица	3	6
Цыпленок ...	2	4
Голуби	2	4

В дождливое или слишком жаркое время на половину менее. Главный хранитель мяса — лед и «мороз».

О приготовлении маринада для дичины

Пропорция: уксуса столового или разведенной эссенции 1 бут., лаврового листа 1 шт., перцу зернами 10 шт., соли чайную ложку 1 шт., луку репчатого 1 шт.

Приготовление: сложив все вместе в кастрюлю, вскипятить, затем остудить и этим маринадом заливать дичину.

Если же дичина не так свежа и имеется посторонний запах, то к вышесказанному маринаду прибавлять 0,5 бут. воды и немного трав, эстрагона и маримьяна, для удаления запаха; это все вместе вскипятить, остудить и залить.

Искусство мясоразрезания

Передав подробности о том, как ознакомиться со всеми сортами и частями разных родов мяса, считаем целесообразным перейти теперь же к предмету, тесно связанному с этим делом, а именно: к правильному разрезанию всякого мяса, потому что искусство вполне правильно разрезать мясо много содействует успеху хорошо приготовленного обеда; от этого успеха зависит, чтобы жаркое имело надлежащую нежность, утрачиваемую на половину, если хозяйка или кухарка не умеют правильно разнять различные его части. Поваренное искусство имеет свои анатомически правила, своевольное отступление от которых не только делает лучшее мясо жестким, но даже придает ему довольно неприятный вкус. Укажем на подробности самого дела, начав, разумеется, с говядины.

Говядина

Огузок, который подается и вареный и жареный, требует большой осторожности при разрезывании кусков; его постоянно нужно резать не по нитке, т. е. по линиям волокон, а вкось тонкими и длинноватыми кусками; если вы заметите, что волокна стали идти прямыми линиями под вашим ножом, перемените немедленно его направление. Мясо, подходящее ближе к хвосту, самое нежное, сочное и жирное.

Лопатка, употребляемая преимущественно в супы, режется тонкими ломтиками и наискось.

В грудине выбирают обыкновенно ту часть, которая находится ближе к сухой жиле, и разрезают ее так, чтобы в каждом куске был хрящик, составляющий достоинство самого куска, употребляемого во щи и борщ.

Филе требует, конечно, особенного внимания, составляя лучший кусок из всей туши и доставляя, кроме вкусного жаркого, драгоценную вырезку или нежный, продолговатый кусок мяса с жиром, который покупают отдельно за тройную цену, чтобы приготовить настоящий бифштекс. Покупая большое филе для жаркого, вы получаете с ним вместе и эту драгоценную вырезку, которую (если вы захотите поэкономничать) попросите повара или кухарку осторожно выделить и отложите до времени. Филе разрезается вкось, при чем держат нож как можно более в отлогом положении, отчего выходят куски тонкие и длинноватые.

Язык бычачий нужно резать всегда ломтями и наискось; самое толстое место, по близости горла, есть и самый нежный кусок во всем языке.

Телятина

Задняя четверть или окорочок с почкою составляет отличное жаркое; режут его обыкновенно сверху, тонкими, косыми ломтями; но иные хозяйки, зная, что число обедающих особ не так велико, чтобы не все жаркое могло быть истреблено и не желая портить совершенно вида окорочка, нарезают немного, по количеству персон, с боку, где самая мясистая часть; только эти куски, резанные по прямому направленно нитей, бывают обыкновенно несколько жестче и, так сказать, мочалистее; поэтому нужно стараться избирать и тут более косвенное направление, наблюдая, чтобы студенистая жила, которая проходит в этом месте телячьего мяса, шла под ножом несколько вкось.

Ребра, подходящие к главной кости ноги, должны быть предварительно надрублены мясником по суставчикам, и тогда очень легко разнимать их столовым ножом. Почка отделяется от жаркого, когда телятину подают на стол; она изрезывается наискось тонкими ломтиками, которые укладываются венчиком под прикрытием той жирной части, из которой выделена почка. Это делается для того, чтобы ломтики не успели остынуть. Около почки, в глубине, между слоями жира, лежит небольшой кусочек чрезвычайно нежного мяса, соответствующий вырезке в говяжьем филее и называемый сладким мясом; обыкновенно, заботливая и знающая хозяйка предлагает его самому почетному гостю.

Передняя часть телятины состоит из лопатки, котлет, грудины и шейки. Лопатку употребляют на жаркое следующим образом: всю мясистую часть осторожно отделяют от большой, плоской, в виде лопаты, кости, солят и, скатав рулетом, обвязывают голландскими нитками, чтобы кусок не мог развернуться в кастрюле. Подавая на стол, это жаркое разрезывают почти прямыми, но очень тонкими ломтиками. По причине сухости своего мяса, лопатка может быть употреблена для жаркого только таким образом, т. е. рулетом, в духовой же или русской печи она делается безвкусною и сухою. Телячья лопатка также употребляется на телячьи рубленые котлеты.

Грудина идет на жаркое и ее отваривают и подают с белым соусом; для этого она разрезается на куски по хрящеватым суставчикам, а кости, покрытые суховатою кожею, будучи предварительно надрублены мясником, отделяются ножом и употребляются на бульон.

Об разрезании котлет говорить нечего; это видно по отдельным косточкам, из которых каждая составляет особенную

котлету.

Шейка употребляется только в бульон и иногда на фрикадельки; но по натуральной ее жилистости лучше не прибегать к этой экономии, а только довольствоваться ее наваром для супа.

Телячья голова подается под сладким или кислым соусом, а иногда употребляется в студень, но так как в последнем случае все мясо с костей снимается, чтобы быть уложенным в форму, мозги же разрезаются на ломти и укладываются по краям формы, то мы будем упоминать о разнимании телячьей головы на части только в том случае, если ее подают на стол в целом виде с присоединением какой-нибудь подливки. Во-первых, нужно осторожно открыть череп, чтобы можно было легко доставать мозги из углубления, в котором они лежать. Самыми лучшими кусками считаются: уши, щеки и язык. Хозяйка, отделяя каждый из этих кусков, прикладывает, в тоже время, на тарелку некоторую часть мозгов, чтобы снабдить ими в равном количестве всех гостей. Язык, вынутый заранее на кухне, разрезается на тонкие ломтики и укладывается от лба до носа. Зрачки из глаз отделяются и их заменяют черносливинами, если подливка сладкая, и сливами, если она кисловатая. Корень этих частей, облитый жиром, составляет нежный и лакомый кусок, равно как и основание уха; поэтому, вырезывая эти части, нужно запускать нож в глубину, а не отделять только их поверхность.

Баранина

Она разнимается почти так же, как телятина, но филейная ее часть, самая нежная, жирная и вкусная, должна быть нарезана в виде лент тонкими ломтиками, наискось.

Поросенок

Жареный или вареный поросенок разнимается следующим образом: голова разрезается пополам на две равные части; каждую ногу отнимают отдельно, спинку рубят вдоль хребтовой кости и потом разрезают каждую половину поперек на четыре или пять частей, смотря по величине поросенка. Лучшими кусками считаются: задние ножки, место около шеи и также близ хвостика.

Живность и дичь

В дворовых птицах, как-то: курах, утках, гусях, цыплятах, индюшках, лучшими кусками считаются: крылышки, грудка филе, ножки, бочки, гузка и пупок; но в жарком почетное место преимущественно занимают: бочки, крылышки и грудка филе, называемые белым мясом; в супе же эти куски делаются сухи, потому что подвергаются продолжительному кипению, которым невольно устраняется их сочность и мягкость. Вот почему в супах всего вкуснее и приятнее ножки дворовой птицы; в особенности при гусиных потрохах они составляют лакомый и любимый кусок знатоков.

Полными потрохами называются: голова, шейка, две ноги, два крыла, пупок и печенка. У головы отрубают нос и слегка надкалывают ножом череп, чтобы не трудно было вынуть мозг, чрезвычайно жирный и вкусный в гусе; шейка разрезается на три или четыре куска, по весьма заметным суставчикам; ножки подают цельными, обрубив ногти; в крыльях оставляют обе продольные кости; пупок и печенку режут на тонкие ломтики, и последняя составляет лакомство истинного гастронома.

Всякая дворовая птица, большая или малая, совершенно одинаково разнимается на стол; для этого нет особенных правил, а нужна только некоторая сноровка и точное исследование перегибов и суставов, ясно показываемых самою природою.

Вот как нужно поступать при этой анатомической операция: воткнув левою рукою вилку в крыло, стоит правою рукою нажать нож на суставе и наклонить в то же время левую руку, — крыло отделится и останется на вилке; тогда, сделав с той же стороны удар ножом по жилке ножного сустава, отделить ножку таким же наклонением левой руки, вооруженной вилкой; далее приступают к отнятии крыла и другой ножки, затем отрезают гузку в некотором расстоянии от ножек и, наконец, отделяют филе, а потом бочки.

Тетерьки и глухари режутся точно так же; но мелкую дичь, каковы, например: серые куропатки, рябчики, дикие утки и пижоны, разрезают обыкновенно вдоль на три равные части. Иные же хозяйки рассекают их на четыре части, накрест, но это вовсе неправильно.

О приготовлении рыбы

Рыба, какого бы она ни была рода, лучше, если живая; можно употреблять в пищу и сонную рыбу, но только она должна быть свежая, что можно узнать по глазам и жабрам. Когда глаза светлые и не впалые, а жабры имеют свой естественный цвет, то это значит, что рыба свежа.

Зимою, по большей части, употребляют замороженную рыбу; если рыба ловлена в заморозки и тотчас заморожена, то она очень хороша для кушанья и мало имеет разницы от живой рыбы. С замороженною рыбою поступают следующим образом: мерзлую рыбу, положив в лоханку, налить холодною водою, дать ей стоять до тех пор, пока она отойдет и сделается мягкая, тогда ее можно чистить.

Сперва с рыбы счищают чешую. Но многие рыбы не имеют чешуи, как например: угри, налимы, стерляди, тюрбо и соль и некоторые другие; кожа у этой рыбы покрыта густою слизью, которую нельзя счистить ножом, например: угря, налима, соль: их кожу надо надрезать у самой головы, и тут-же посыпать солью для того, чтобы она не скользила в пальцах, и отодрав ее от головы, сдернуть как чулок с ноги. Если угорь очень большой, то после отделения кожи от головы привяжите веревочку за голову и, сделав петлю, повесьте на гвоздь и стаскивайте кожу как чулок.

Примечание: у рыбы соль делать надрезы, кроме сего, вдоль спины и брюшка до половины туловища.

Другая рыбы без чешуи: стерляди, форель, пальга, осетры приготовляют так: разрезают брюшко в двух местах: 1) от головы до середины, где находятся плавники крылышки, 2) дальше до хвоста. Это делается для того, чтобы рыба снизу не разъезжалась при заправке, ошпаривании и варке, тогда она будет иметь высокий и красивый вид. Затем рыбу следует выпотрошить, вынуть жабры, промыть в двух водах, привязать к решетке из рыбного котла в трех местах, у головы, посередине и у хвоста, для того, чтобы она во время варки, не поднималась кверху и не перевернулась вверх брюшком. Во время привязывания придать ей красивый вид, будто она плывет. Когда все это сделано, опустить решетку с рыбой в котел, положить лавровый лист, перец, разные очищенные коренья, лук и соль по вкусу, залить водою, чтобы вся рыба была покрыта ею, накрыть крышкой и поставить варить. Когда закипит, сдвинуть на край плиты и так держать, пока она постепенно не дойдет до полной готовности. Сразу варить (кипятить) нельзя, тогда рыба сверху разварится, начнет крошиться, а внутри она будет сырая.

Если рыба очень большая, тогда ее следует поставить так, чтобы она не кипела, но и не остывала бы, а если закипит с края, то бульон помешивать, чтобы он равнялся температурой, и при этом поворачивать изредка котел к огню то той, то другой стороной, а так продолжать до полной готовности. Когда рыба готова, остудить в том же бульон, в котором варилась; от этого она будет очень сочною и особенно вкусною.

Конечно, если рыба очень большая, то ее обязательно надо сварить накануне, чтобы она успела хорошо остыть, если только она идет на подачу холодным блюдом. Если же подача назначена горячим блюдом, то конечно можно варить в тот же день, когда она идет к столу. Когда рыба остыла, вынуть решетку из котла, обрезать веревочки и, проведя вдоль спинки рыбы и около головы ножом, осторожно снять кожу, под рыбой по решетке также провести ножом (так как она пристает к решетке), скатить рыбу на приготовленное рыбное блюдо на бок и, подчистив низ от кожи, поставить ее опять вверх спинкой; чтобы придать ей красивый вид, ее следует оправить, кое-где прижать, кое-где подложить и красиво поставить хвост и голову. Затем выставить на холод перед отделкой украшениями.

Готовность рыбы большой во время варки узнается так: надо в спинке, в самой толстой ее части, вырезать глубоко маленький четырехугольный кусочек мяса и смотреть, не будет ли оно сырое на конце вынутого кусочка. Посмотрев, вложить обратно, и если сырое, продолжать припускать до готовности.

Для подачи рыбы горячим блюдом можно чистить ее кожу и другим способом, именно «шпарить». Делается это так: рыбу выпотрошить, вынуть жабры, промыть в двух водах и положить на рыбную решетку. Затем поставить рыбный котел с водой на плиту, и когда закипит ключом, опустить в него решетку с рыбой, и, продержав один момент, быстро вынуть обратно и снимать кожу, предварительно проведя ножичком вдоль спины. После этого уже рыба припускается до полной готовности на мясном бульоне с каким-либо вином, с куском сливочного масла, разными кореньями или томатами, смотря по тому, каким блюдом она подается и под каким названием.

С другою рыбою поступать обыкновенным образом, т. е. оскрести с нее чешую. Когда начнут потрошить, надобно остерегаться, чтобы не раздавить желчь; если желчь раздавят, рыба принимает горький вкус.

Часто на больших обедах подают целого осетра или большую стерлядь, за которую дорого заплачено; поэтому при чищенье нужно остерегаться, чтобы ее не испортить и не уменьшить ценности. Осетра следует чистить и потрошить как сказано выше;

когда вычистишь, у самой головы, на спине, сделать острым ножом надрез, чтобы перерезать большую жилу или вязигу, у хвоста также сделать надрез и вытянуть вязигу. Затем варить его как сказано выше. Если осетр небольшой и будет подаваться целый, тешку (тонкую часть брюха) у него не вырезывать, а только, распоров брюхо, выпотрошить. У больших осетров, которые не будут подаваться на стол целыми, тешку вырезывают и из нее приготовляют разные кушанья.

Потроха больших рыб, как-то: молоки, печенки также употребляются в разные кушанья; печенки и молоки вымыть в холодной воде.

О приготовлении кореньев и трав

Коренья, употребляемые для приправы кушаний, следующие: петрушка, пастернак, сельдерей, морковь, репчатый лук, порей, шалот, молодая репа и чеснок.

Приготовляют их различным образом: шинкуют полосками, вырезают жестяною трубочкою или нарезают звездочками. Очистив коренья, вымыть в холодной воде, нашинковать тоненькими полосками, в вершок длиною, или вырезать жестяною трубочкою и обделать наподобие маленьких морковок, репок и других кореньев; также вырезают жестяною трубочкою звездочки. За неимением трубочек вычистив средней величины коренья, нарезать вдоль корня полосок, а потом нарезать кружочков; кружечки эти будут иметь вид звездочек. Звездочками крошат более морковь, а петрушка и пастернак, накрошенные звёздочками, по большей части развариваются, а потому их более шинкуют полосками. Из сельдерея и репы можно вырезывать разные фигурные штучки: треугольники, звездочки, маленькие корешки и репки. Приготовив коренья, перемыть их в холодной воде, положить в кастрюлю, налить горячею водою, вскипятить один раз; у поваров это называется обланшировать, т. е. отварить до половины спелости; затем откинуть на решето и, когда остынут, положить в холодную воду. Коренья не всегда обланшировывают, а, приготовив и вымыв, опускают в холодную воду до употребления. Лук репчатый, смотря по тому, для какого кушанья он приготовляется, режут кружками, шинкуют или крошат мелко. Порей шинкуют полосками и режут штучками в вершок длиною. Шалот, очистив, кладут целыми луковками, а также крошат. Коренья кладут при варении бульона, а когда бульон процеживают, вынимают вон.

Примечание: коренья точеные и красиво вырезанные «бланширят» в воде только тогда, если они идут на гарнир к жаркому, если же для супа, тогда не «бланширятся», а припускаются до полной готовности в процеженном чистом бульоне, а обрезки их, чисто промытые, варятся в бульоне с мясом до процеживания.

Травы, более других употребляемые: петрушка, сельдерей и укроп. Употребляются также: набор, розмарин, кервель и майоран. О приготовлении всех трав будет сказано при кушаньях. Травы кладут иногда в бульон не рубленные, а связав их в пучок; для составления пучка берут: петрушку, чабор, укроп и сельдерей. При процеживании бульона травы вынимают. О прочих овощах будет сказано в приготовлении кушаний.

Пряные приправы, как-то: мускатный орешек, гвоздика, кардамон, корица, кишмиш, лавровый лист, английский перец, имбирь, мускатный цвет, горошчатый перец и шафран, в новой поварне употребляются в крайне небольшом, едва заметном количестве. Сладкие коренья теперь вышли совсем почти из употребления. Сардели, анчоусы и даже трюфели, как приправы к кушаньям, будут описаны в этой книге при некоторых кухонных рецептах новейшей французской кухни.

Отдел 4. Навары или бульоны (скоромные и постные), основы всех бульонов, фаршей и соусов

Общие замечания. Кулинарные основы

Предмет этот — бульон или мясной навар — заслуживает самого серьезного внимания со стороны желающих хорошо покушать.

Бульон приготовляется 3-х сортов.

Белый бульон. На этом бульоне приготовляются все заправные супы из различных пюре и с лезонами.

Французский бульон. На этом бульоне заправляются некоторые супы французской кухни.

Желтый, с кореньями. Это главный основной бульон, общеподаваемый с разными гарнирами и под разными названиями.

«Консоме» — это тот же желтый бульон, но с прибавлением большого количества мяса на персону, т. е. самый крепкий бульон. Вообще «консоме» приготовляется чистый, прозрачный, под каким бы названием он ни был. Для большей прозрачности делается «оттяжка», о которой сказано выше.

Коренья для бульонов: петрушка, репа, морковь, сельдерей, лук и парей; берутся они специально для аромата бульона или консоме; очистив, необходимо изрезать их кусочками, промыть в двух водах и спассировать на масле, т. е. хорошо прожарить и дать им легкий колер и тогда опустить в бульон; приготовленные так коренья придают бульону «крепость» и приятный цвет. Кроме сего, при пассировании бульон дольше сохраняется летом (не киснет). Иногда коренья разрезают пополам, кладут на горячую плиту «прижигают»; от этого, однако, получается неправильный цвет, и бульон очень скоро киснет, в особенности летом.

Бульон можно варить из разных частей говядины: ссека, бедра, огузка, филея, грудины и даже лопатки (об этих названиях см. первый отдел). Последняя считается вторым сортом и не должна быть подаваема особенным кушаньем на стол в виде отварной говядины, потому что ее мясо сухо и жиловато, но зато, имеет мозговую кость, лопатка делает бульон наварнее; только находим не лишним предупредить молоденьких хозяюшек, чтобы, покупая эту часть мяса для бульона, они избегали той половины, где кость имеет вид кругловатой шишки, а приказывали бы отвешивать от того места, где она проходит сквозь мясо вроде сквозной трубки, наполненной мозгом. Мясники предпочитают отрубать первую половину, потому что в ней много веса и мало мяса, мозгов же самое незначительное количество. Ссек и бедро дают мало крепости бульону, грудина хрящевата и жирна и годна в особенности для щей и борща, но самая лучшая и выгодная

часть есть огузок, который мясист, сочен, мягок и употребляется крайне разнообразно. И от него советуем брать ту часть, которая ближе к хвосту, а не самую середину, заключающую очень толстую кость.

Также нужно заметить, что брать малое количество огузка невыгодно, во-первых, потому, что тогда необходимо его разваривать до «мочалы», как выражаются кухарки, а во-вторых — небольшой кусок огузка, подходя слишком близко к хвосту, имеет более жира, чем мяса, остальное же занято костью. И, таким образом, говядина 1 — го сорта, заплаченная дорого, не доставляет собою ни хорошего бульона, ни вкусного блюда. Итак, покупая огузок для бульона, не берите никогда менее 4 или 5 кг (в крайнем случае половину), которые образуют очень порядочный кусок, суживающийся к жирному концу и имеющий плотное, но самое сочное мясо.

Жир на нем должен лежать довольно толстым слоем и иметь цвет чухонского масла. Мясо хорошо откормленного быка бывает темно-алого цвета с белою прорезью вроде жилок, но когда варится, то не разделяется слоями, а остается твердою массою, только сочно пропитанною бульоном. Многие хозяйки держатся того мнения, что нужно в кастрюлю наливать две бутылки воды на каждые 400 г, но многократный опыт доказал, что этого нельзя брать за общее, без всякого исключения, правило и подобная пропорция может быть соблюдаема только в том случае, когда мясо берется собственно для одного бульона, как делают с лопаткой, и когда оно назначено к развариванию вполне. При употреблении же большого куска огузка, стараются только выбрать для него очень просторную посудину и наливают воду так, чтобы она с излишком покрыла мясо, имея в виду убавление ее во время кипения.

Держать говядину в воде не позволяйте кухарке; многие из них имеют пагубную привычку опустить в лохань с холодною водою мясо, принесенное с рынка, и, занявшись другим де лом, дают мясу мокнуть, что отнимает у него естественную питательность, изменяет цвет и покрывает его вредною слизью. Купленную говядину надо обмыть и тотчас опустить в кастрюлю, которую немедленно налить холодною водою и положить соли по вкусу. Плита должна быть предварительно уже нагрета, чтобы бульон закипел как можно скорее. Иные поварихи имеют привычку нагревать плиту в ту минуту, когда ставят кастрюлю на огонь, но это неправильно: чем скорее мясо пустит свой сок в воду, тем вкуснее будет бульон; в этом случае под плитою должен быть сильный жар и кастрюлю накрывают крышкою.

Многие хозяйки определяют 4 часа на полную варку бульона,

но и с этим нельзя согласиться, потому что изготовление его зависит от толщины и качества куска.

Главное правило этого важного процесса, составляющего основу кулинарного искусства, заключается в том, чтобы бульон кипел белым ключом, не перемежаясь, до тех пор, пока не набежит на нем пена, которую нужно снимать очень часто и тщательно. От этого первого приема зависит почти вполне достоинство бульона. Крышка должна оставаться на кастрюле недолго и ее снимают, когда кипение делается чересчур сильно, от того, что скопляющийся под крышкою пар, стекая в бульон, придаст ему водянистость. Когда вся пена снята и бульон уже наполнился янтарными струйками, снимите кастрюлю с пыла и, отставив на более прохладное место, предоставьте бульону кипеть исподволь, но отнюдь не переставая. В это уже время нужно опустить в кастрюлю приготовленные поджаренную луковицу и коренья. Если вы замечаете, что кусок говядины высунулся из воды, то поверните его другою стороною. В этом виде бульон должен кипеть почти до самого обеда, а за полчаса до него можно отлить некоторое количество бульона в особую кастрюлю для того, чтобы сварить в нем коренья, изрезанные фигурно, и спаржу, припасенную собственно для супа, изготовление и разнообразная заправка которого составляют всегда особую статью, крайне не маловажную в поваренном хозяйстве.

Если, испробовав мясо вилкой, вы найдете, что оно достаточно сварилось и имеет везли надлежащую мягкость, то не оставляйте его в бульоне, где оно может совсем развариться, а выньте на чистое блюдо и опустите снова в кастрюлю только за минуту до того времени, как эту говядину приходится подавать с гарниром, подливками или хреном. Солить бульон нужно осторожно, тем более, если он изготовляется не на один день, как это обыкновенно делается в семейных домах, где заготовляют его на несколько суток, потому что варить каждый день свежий бульон очень невыгодно, во-первых, от того, что изготовление его требует большого огня и, следовательно, много горит дров под плитою, а также и потому, что, приготовив его дня на два или на три, вы берете гораздо больший кусок мяса, а чем он больше, тем может быть лучше качеством и тем разнообразнее его польза в хозяйстве. Нужно заметить, что имея в виду подавать на стол отдельно кусок говядины, варившейся в бульоне, кость из нее вырезывают, пока она еще сыра, а если она мозговая, то ее обвязывают кисейкой, чтобы мозг не вываливался; его многие любят кушать горячим вместо закуски после рюмки водки. Самое же мясо свертывают круглообразно, вроде большой колбасы и,

перевязав тонкими бечевками, опускают в кастрюлю.

Таким образом, оно сохраняет приличную форму и не представляет на блюде безобразно-отвратительной массы с клочьями и высунувшеюся костью, что, конечно, далеко не способно возбуждать аппетита.

Другие кухарки, напротив, без меры и толку дают бульону выкипеть, а чтобы барыня не заметила и не сделала выговора за малое количество полученного бульона из известного веса говядины, они прибавляют кипятку; это окончательно портит навар, давая ему водянистый вкус, потому что даже полчашки воды, влитой в бульон после того, как он уже кипел, наносить ему неисправимый вред и как ни станут его подправлять спаржею, цветною капустою, петрушкою да укропом, крепость и целебная сила его утрачены безвозвратно, иные из них кладут в бульон телячьи кости, что вовсе недурно, и, пользуясь их естественной клейкостью, заставляющею, действительно, навар застыть вроде студня, они стараются доказать хозяйке доброкачественность сваренного ими бульона; но клейкость эта не дает мясному навару крепости и, при незнании всех вышеописанных правил, бульон ваш все-таки будет безвкусен, водянист, солон. Но когда он же, сваренный, как выше описано, выйдет из кастрюли сочным, вкусным, окаймленным своим янтарным жиром, вы подадите его на круглом блюде, окруженным гарниром, т. е. вареными луковицами, картофелем, репою, морковью и пр.; на другой день, нарезав красивыми ломтями, вы его же разогреете в луковом соусе на красном вине, которого рецепт находится в этой же книге, или приготовите к нему вкусную подливку на бульоне из шампиньонов; если же после всего этого еще от этого куска осталось несколько говядины, вы превратите ее в винегрет. И, таким образом, мясо, заплаченное дорого, доставило вам: 1) хорошего бульона тарелок 10 или 12; 2) вкусное мясное блюдо, не уступающее французским, несмотря на свою явную простоту, и 3) холодное блюдо, очень красивое и вовсе не дорогое, при порядочном устройстве кухонного хозяйства.

Кроме того, в небольшом, средней руки хозяйстве, где прислуги немного и большею частью она женская, как это водится во многих порядочных домах, из оставшейся от той говядины кости, с некоторым количеством мяса и жира, можно изготовить для прислуги прекрасную похлебку, подправив ее салом, картофелем и какою-нибудь крупою. Всякая, истинно расположенная к экономии хозяйка согласится, что описанный нами бульон, при своих несомненных достоинствах, есть выгодное и крайне полезное поваренное приобретение, которое, составляя прочную основу хорошего стола, имеет при том

целебные свойства в медицинском отношении.

Фюме

Фюмэ, на языке поваров, называется темный бульон, употребляемый для подкраски супов и всяких соусов, причем он дает и приятный вкус. Для приготовления его положить в кастрюлю 100 г чухонского масла, 1,6 кг говядины, которую нарезать ломтиками, костей телячьих 800 г и, если есть, костей, оставшихся от жаркого, ростбифа, окорока телятины или дичи. Сложить все вместе на противень, подлить немного воды и поставить в духовой шкаф жарить до хорошего колера. Затем очистить и вымыть коренья петрушки, сельдерея, моркови, репы и побольше луку репчатого и, нарезав крупно, положить на противень и жарить вместе. Во время жаренья в духовом шкафу, мешать, поворачивая шумовкой. Когда готово, сложить все это в котел или большую кастрюлю (смотря по количеству) и залить холодной водой, чтобы все было покрыто, и поставить на плиту варить. Когда закипит, содвинуть на край плиты, чтобы варилось, тихонько кипя, и так варить часов 5 или 6. Когда вода уварится и получится клейкий бульон (его клейкость можно ощущать пальцами), это означает его готовность.

Тогда надо процедить и выставить на холод. Застыв, он представляет собою крепкий кусок. Употребляется специально для мясных соусов, подаваемых к жарким и к горячим закускам.

Пассир

Есть два сорта подправки или пассира: белый и красноватый. Нельзя не советовать хозяйкам иметь всегда в запасе пассир, который служит превосходным подспорьем при приготовлении всех блюд с соусами и подливами. В кастрюлю кладется 400 граммов чухонского масла и растапливается, туда подбавляют 300 граммов просеянной муки; все это тщательно размешивается и ставится на плиту, в умеренный жар, и помешивается лопаткой. Чтобы пассировка была ровная, надо давать беспрестанно кипеть, но только исподволь. Когда прошло три четверти часа варки, снимите кастрюлю с плиты и слейте то, что в ней содержится, в какую-нибудь посудину с крышкою, чтобы употреблять по мере надобности. Так поступают с белым пассиром. Что касается до красноватого, то поступать точно так же, с тою лишь разницей, что надо прибавлять четверть приготовленного «фюмэ», пюре томата и колера по цвету. Пассировка белая употребляется на белые соусы, мясные, рыбные, или соусы для кур, для бешемели и прочих потребностей во время приготовления. Красная пассировка употребляется также для мясных и рыбных соусов и заменяет в соусах фюмэ, когда нет под рукой готового.

Белый кулис (соус)

Нарезать тоненькими ломтиками 600–800 граммов телятины, а также нарезать ломтиками 200–400 граммов ветчины; накрошить кружечками моркови петрушки и луку по одной штуке. Уложить дно кастрюли ломтиками телятины и ветчины, а на них положить коренья, закрыть кастрюльку и поставить на плиту, на легкий огонь, чтобы мясо и коренья дали из себя сок. Кастрюлю по временам потряхивать, чтобы мясо не пригорело. Когда сок, который дало из себя мясо, закипит, влить 1 или 2 стакана бульона и дать хорошо увариться. Потом взять 3 яичных желтка, круто сваренных, белое мясо от 1 курицы, истолочь мягко, подливая понемногу сливок, чтобы сделалось жидкое тесто, положить в кастрюлю, в которой варится кулис, вымешать хорошенько, дать четверть часа покипеть на самом малом огне и процедить сквозь сито. Кулис этот надобно употреблять в тот же день.

Красный кулис (соус)

Взять 800 граммов телятины, 200 граммов ветчины не жирной, нарезать тоненькими ломтиками, положить в кастрюлю, накрошить кружками кореньев: петрушки и моркови, по 1 штуке, накрыть кастрюлю, поставить в печь или в духовой шкаф, чтобы мясо хорошо упарилось и зарумянилось, но не пригорело. Потом положить шпику, нарезанного тоненькими ломтиками, посыпать немного муки, вымешать, дать еще попреть; когда все хорошо уварится, влить по равной части бульону и колеру (см. дальше). Также можно класть в кулис дичину, рябчиков и куропаток, особенно, если кулис нужен для приправления кушанья из дичины. При окончательном приготовлении кулиса, положить трюфелей, шампиньонов и разных пряностей (3–4 зерна английского перца, 2–3 гвоздики и лавровый листик), уварить и процедить сквозь салфетку. Приправы и пряности всякий может класть по своему вкусу, какие пожелают или какие имеются дома.

Рыбная оттяжка

Взять 1 столовую ложку паюсной икры, истолочь ее в ступке, с тремя яичными белками, затем вынуть из ступки в какую-либо посуду; влить в нее 1 стакан воды, размешать, вылить в кипящий рыбный бульон, быстро размешать и дать вскипеть; когда закипит сдвинуть на край плиты и дать кипеть потихоньку, чтобы бульон медленно очищался. Когда он сделается прозрачным и яичная пена сядет на дно, тогда его надо процедить через салфетку в чистую посуду и подавать к столу. Настоящая рыбная оттяжка производится над рыбными бульонами, консоме, и над рыбными бульонами для заливных и для ланшпика. Эту оттяжку можно делать и без паюсной икры, если ее нет в доме; тогда сделать оттяжку из одних белков с водой. Порция оттяжки увеличивается, смотря по количеству бульона.

Колер из говядины

Положить в кастрюлю 100 г шпику и 200 г говядины, нарезанной ломтиками, прибавить луку, накрошенного кружками; накрыв кастрюлю, дать ужариться до красна на легком огне, пока мясо дает сок; тогда подлить немного бульону, уварить, процедить и, дав остыть, снять жир. Этот колер берется для цвета в бульон.

Колер для бульонов и соусов из сахара

Если нужно подцветить кушанье, то положить на сковороду или в кастрюльку столовую ложку мелкого сахару, смочить водою и держать на жару, пока сахар покраснеет и покажется дым; тогда развести его кипятком, чтобы он превратился в липкий сироп. Употреблять для подкраски соусов и бульонов, когда требуется на скорую руку.

Гарнир для супов (фрикадели) из телятины

Взять 400 г филею телятины, вырезать жилки и перепонки, изрезать в мелкие кусочки, прибавить в половину против телятины говяжьего почечного сала, на мелкие куски изрезанного, а если случатся мозговые кости, то вместо сала можно положить мозгу. Потом изрубить мягко, как тесто; на 400 г рубленого мяса положить 2 ломтика французского хлеба (хлеб для этого нужно брать черствый), 1 ломтик истереть на терке, а другой, размочив в сливках или цельном молоке, положить в фарш и, еще порубив, прибавить в фарш 3 яйца, соли и перцу, перемешать все хорошенько. Из этого фарша наделать маленьких шариков или, как называют их фрикаделей. Можно также сделать из фарша род сосисок или скатать его на подобие толстой колбасы, завернуть в чистую холстину, завязать нитками и сварить в бульон. Когда фарш будет готов, нарезать ломтиками или вырезать разными фигурными штучками, по желанию, и опустить в суп. Так же приготовляют фрикадели из говядины и баранины.

Фарш для пирогов

Взять 400 г жареной телятины от задней ноги, 200 г белого мяса от жареных кур или индюшек и, изрезав мелко, прибавить 2 мелко накрошенных луковицы; положить две ложки коровьего масла, обжарить на сковороде, беспрерывно мешая, а потом изрубить мелко. Пять круто сваренных яиц изрубить мелко, положить в фарш, посыпать немного перцу, посолить и порубить еще, чтобы все хорошо перемешалось.

Фарш из рыбы

Приготовлять рыбный фарш всего лучше из щук, судаков и сигов. Сняв кожу, выбрать кости, истолочь мясо до мягкости, прибавить белого хлеба, размоченного в воде и выжатого досуха, немного масла прованского (Оливкового) и 2 или 3 сырых яйца, смотря по количеству фарша. Для скоромного фарша, приготовляемого из рыбы, белый хлеб размочить в молоке или бульоне и также выжать досуха, а масла положить чухонского. Из приготовленного таким образом фарша можно делать котлеты, фрикадели для рыбного или ракового супа. Если фарш нужен будет для начинки пирогов и паштетов, то, сварив его в бульоне или поджарив на сковороде, изрубить, смешать с круто сваренными и мелко изрубленными яйцами, посолить и приправить чуть-чуть перцем. В постный фарш, вместо яиц, положить вязиги или свежих белых грибов, изрубленных и поджаренных в масле.

Кляр № 1

Взять 200 г муки, замесить на пиве тесто, положить в тесто, одно за другим, три яйца, размешивая ложкою, прибавить ложку розовой воды и немного кардамону, подбить ложкою дрожжей. Тесто должно быть пожиже теста, приготовляемого на оладьи. Когда тесто будет совсем готово, поставить в теплом месте и дать подняться. Обмакивая в это тесто, жарят разные кусочки рыбы, аккуратно нарезанные, сладкие отварные коренья, яблоки, нарезанные кружками, и прочее. Обмакнув в кляр, опускают с вилки в раскаленный флетюр.

Кляр № 2

Взяв 2 горсти хорошей муки, 2 столовых ложки толченого сахару, 3 яичных белка, взбить и замесить на них тесто, довольно густое; потом развести в надлежащую пропорцию виноградным белым вином. Этот кляр употребляется для фруктов и ягод.

Раковое масло

Пропорция: раков 10 шт., сливочного масла 100 г, бульона мясного 1 стакан.

Приготовление: раки сварить в воде с солью. Когда они готовы, отобрать от них весь каркаскости, т. е. отделить мясо в хвосте, называемое «раковой шейкой», и мясо из клешней и сохранить на горячую закуску, на гарнир к рыбе или на что-либо другое. Кости истолочь в ступке, как можно мельче, с куском сливочного масла. Когда кости мелко истолкутся (как мука), тогда положить массу в кастрюлю, «спассировать», т. е. хорошо прожарить, влить бульон и дать тихо покипеть с полчаса времени. Затем, эту массу выложить в миску наполненную холодной водой с куском льда. Вся масса будет плавать поверх воды; в таком виде вынести на холод, чтобы масса застыла. Когда она застынет в миске кружком или, так сказать, поверх воды «коркою», тогда взять эту корку и протереть ее ложкою сквозь частое сито. Эта протертая масса называется «раковое масло», употребляемое для рыбных соусов, селянок и прочих рыбных приготовлений. Воду, в которой студили массу, вылить.

Брез

Нарезать тоненькими ломтиками 100 г шпику и 300 г телятины, накрошить кореньев: моркови, петрушки и луку по одной штуке; уложив дно кастрюли ломтиками телятины, на нее положить коренья, а на них птицу, часть говядины или язык (т. е. то, что хотят приготовить в брез), сначала сварить до половины в бульоне. Сверху накрыть ломтиками шпику, засыпать кореньями, положить разных пряностей и, закрыв кастрюлю, поставить на плиту. Когда все это дает из себя сок, влить рюмку виноградного вина, несколько ложек хорошего бульона и, закрыв опять кастрюлю крышкою, поставить в духовой шкаф и уварить до готовности.

Консомэ рыбное

Тот же рыбный бульон, что и приготовленный на с. 123. Разница состоит в том: рыбу вместо воды заливают «мясным бульоном» и продолжают варить тем же порядком; когда бульон готов, т. е. уварилась рыба; тогда его процеживают через сито и делают «рыбную оттяжку», чтобы бульон был прозрачен и рыбное консомэ готово; подается он чистым консомэ, или с рыбной кнелью, или с куском вареной какой-либо крупной рыбы.

Поварской фритюр

Фритюр, большею частью, собирается из жиру, который, снимается с бульона и обрезков жира от мяса; все вместе топится и сливается в один горшок. Когда соберется около 1,2 кг, употреблять для жаренья в особой для фритюра железной кастрюле. Если бы фритюру не оказалось, то взять 1,2 кг воловьего жиру, изрезать мелко, подлить немного воды и поставить на огонь, а когда стопится, процедить сквозь сито и выжать остатки до сухости. За 15 минут до употребления поставить фритюр на плиту и, когда разогреется, опускать назначенное и жарить в нем как сказано будет в своем месте. Нужно заметить, что с фритюром нужно обходиться очень осторожно: во-первых, чтобы фритюр излишне не накаливался, но если бы это и произошло от недосмотра, то содвинуть на край плиты; во-вторых, беречься, чтобы не попало воды в горячий фритюр, иначе он выбежит из кастрюли и может наделать вреда. Нагревая фритюр, и когда покажется легкий дымок, тогда начинают в нем жарить.

Гляс

Когда не хотят употреблять для гляса особенного мяса, а есть остатки консомэ и бульону, смешать их вместе, прибавить для цвета колера, варить, пока гляс сделается густым, клейким, и можно будет глясировать им.

Смазка для теста

Выпустить 2 яйца, сбить их ложкою, прибавить 2 столовых ложки сливок и размешать. Смазку употребляют для смазыванья паштетов, пирогов, булок и разного пирожного, когда садят их в печь.

Бешамель

Бешамель приготовляется таким образом: вскипятить бутылку не очень густых сливок, положить в кастрюлю столовую ложку свежего чухонского масла, 2 ложки муки, стереть масло с мукою, развести кипящими сливками и дать раз вскипеть.

Красная подпалка

Взять 100 г самого свежего перетопленного масла, распустить на сковороде, положить столько муки, чтобы было довольно густо. Потом жарить на легком огне, пока мука покраснеет. Когда будет готово, сложить подпалку в горшок или в муравленную кастрюлю и держать в холодном месте.

Белая подпалка

Растопить 100 г свежего коровьего масла, положить в него муки, чтобы было густо, потом жарить на малом огне, не давая, однако же, муке покраснеть, но только бы она хорошо соединилась с маслом. Когда будет готово, сложить в муравленный горшок и сохранять для употребления в холодном месте.

Белый соус

По мнению г. Эдмона Эмбера, в поваренном деле только два главных соуса, составляющих основу всего и при помощи которых приготовляются всё остальные малые соусы, посредством различных в них прибавок и некоторых изменений. Эти соусы: велуте (т. е. бархатистый) и эспаньоль (т. е. испанский).

Для белого соуса, велуте, надобно взять 1,6 кг телятины без костей, от задней четверти, курицу, 200 г окорока без жиру. Все это изрезать кусками. Затем взять 200 г свежего сливочного масла и изрубить мелко-на-мелко 2 луковки, 2 моркови, 2 корзиночки шампиньонов и все это сложить в кастрюлю, которую поставить на огонь и лопаткой взбалтывать и размешивать всю эту смесь, чтобы она приняла светло-желтый цвет. Тогда прибавить ко всему этому 100 г пшеничной муки, поставить на несколько минут на плиту, помешивая и взбалтывая беспрестанно, влив туда немного чистого белого телячьего бульону. Как только закипит, снять с огня и поставить кастрюлю на край плиты. Тут соус должен тихонько кипеть. Наблюдать, чтобы соус не был чересчур густ, тогда он будет излишне жирен. Когда телятина окажется достаточно сварена, пропустить этот соус через сито и сложить в особую посудину, для употребления, по мере надобности.

Красный соус

Для приготовления красного соуса (эспаньоль) берутся те же материалы и в таком же количестве, с тою лишь разницею, что мясо и мука должны быть слегка поджарены. Во время поджариванья надобно часто помешивать, чтобы не пригорело. Вместо белого бульону, подливается темный бульон или фюмэ. Окончательное приготовление эспаньоля то же самое, как и окончательное приготовление велуте.

Пуаврадный соус (Sauce pouvrade)

Положить в кастрюлю несколько веточек зеленой петрушки, 10 шт. шарлоток[2] хорошо вычищенных, поллистика лаврового, большую щепоть крупно смолотого перцу, сырой ветчины, изрезанной в кусочки (за неимением ветчинного жира, употребляется свежее сливочное масло) и стакан хорошего ренскового уксусу. Тогда в кастрюлю влить 2 больших стакана соуса эспаньоль и такой же стакан обыкновенного говяжьего бульону. Все это хорошенько перемешать и дать вскипеть, поставив на край плиты, чтобы смесь эта порядком проварилась минут с 10. Тогда, сняв пену и жир, поставить на небольшой огонь. Пусть соус варится до тех пор, пока он не примет густоты хороших сливок. Эту гущу пропустить через салфетку и употреблять с говядиною, в каком бы виде она ни была приготовлена; если говядина подогрета, оставшись от вчерашнего дня, то она режется на куски и обливается просто этим пуаврадным соусом.

Энергический соус

Изрубите мелко-на-мелко 10 шарлоток, вымойте их и выложите в салфетку, потом положите их в кастрюлю, влив туда стакан уксусу и положив кусочек чесноку, листок лавровый, прибавив стакана 2 самого крепкого говяжьего бульону. Все это распустите вместе и поставьте вариться; когда вся эта смесь дойдет до степени густого сиропа, положите с орешек величиною сливочного масла с примесью на кончике острого ножа маленького количества самого крепкого английского красного перцу каен в ложке прованского масла. Соус этот подается к холодной живности, оставшейся к завтраку или к ужину от обеда.

Соус из помидоров

10 или 12 томатов хорошенько перемываются, разрезываются пополам в ширину, слегка выжимаются, чтобы выдавить семечки, и кладутся в кастрюлю с 4 шт. репчатого луку, изрезанного в тоненькие ломтики с 2 или 3 веточками зеленой петрушки, 1 или 2 шт. гвоздики и 100 г сливочного масла. Все это хорошенько сварить, наблюдая, чтобы оно не приставало к краям кастрюли. Когда все это поварится три четверти часа, прибавить к этому ложку фюмэ, снять жир и пропустить сквозь волосяное сито. Перед подачею на стол прибавить кусочек сахару.

Ярко-зеленый соус

Ощипать добрую горсть эстрагону, 2 горсти кервелю, и полгорсти зеленых луковинок. Всю эту зелень перемыть хорошенько в свежей воде, потом приготовить большой котелок красной меди не луженый, какие обыкновенно употребляются кондитерами, налить в него на две трети воды, всыпать 50 г соли, поставить на огонь и дать посоленной воде кипеть сильно. Когда вода хорошо прокипела, сложите в нее всю траву и дайте ей вариться минут 20.

Тогда откиньте на сито, чтобы дать стечь воде, и снова положите в свежую воду. Повторите это раза 2, т. е. делайте то, что на поварском жаргоне называется бланжированием, способствуя зелени сохранить тот ярко-зеленый цвет, который так пленяет глаза и возбуждает аппетит, вовсе не будучи результатом медного окисления (т. е. ужасного яда), как хотят рассказывать об этой яркой окраске иные мнимые знатоки. Благодаря такому «бланжированию», вы всегда будете иметь ярко зеленые бобы, шпинат, щавель и пр. По окончании бланжирования, зелень вынимается из воды, вода с нее спускается хорошенько, зелень рубится, кладется в ступку, где толчется с прибавкой 100 г сливочного масла. Когда зелень приняла вид теста, вы пропускаете ее через частое сито, прижимая ложкою. Эта густая зеленая масса идет в разные блюда.

Финзербы

Небольшую корзинку шампиньонов вычистить и вымыть хорошенько, отсушив их на полотенце, потом изрубить их мелко-на-мелко, положить в кастрюлю 50 г сливочного масла, скласть туда шампиньоны, взять 12 шарлоток, изрубить их также мелко, набрать зеленой петрушки, отделив ветки от корней и тщательно их вымыв, также изрубить. При этом наблюдать, чтобы количество петрушки было одною четвертою частью менее количества шампиньонов. Все это смешать в кастрюле и поставить на огонь плиты, но в это время надо помешивать с осторожностью минут с 10. Прибавьте ко всему этому полрюмки сотерну, дайте всему этому повариться еще с четверть часа, — и финзербы готовы. Чтобы сделать хороший финзербный соус, стоит только часть, взятую от приготовления сейчас описанного, соединить с такою же частью эспаньоля, например, стакан того и стакан другого; не худо прибавить немного бульону, чтобы соус не был чересчур густ. Не нужно забыть и о необходимом количестве соли. С финзербами, как с превосходною приправою, можно делать много хорошего.

Дичинный экстракт

Для этого берут куропаток, рябчиков, зайца, дикую козу (смотря по желаемому количеству). Их, разумеется, надобно выпотрошить, вычистить, изрезать на довольно мелкие куски и в сыром состоянии сложить в кастрюлю. Прибавьте парочку или две моркови, 12 шарлоток, 2–3 листка лавровых, 2–3 шт. гвоздики и несколько веток зеленой петрушки. Все это надо смочить полубутылкою сотерна или вендеграва, поставить на огонь и затем дать кипеть до тех пор, пока то вино, которое тут варится с дичиною, осядет почти до степени глясира. Тогда влейте туда стакана 3 хорошего говяжьего домашнего бульона и дайте всему этому слегка кипеть на краю плиты. Когда дичина порядком уварится, всю эту эссенцию пропустить через салфетку; затем вы сложите ее в другую кастрюлю, снимайте с поверхности жир и снова ставьте на огонь, варя до тех пор, пока она не сделается столько же густа, как должен быть густ хороший сироп — и дичинный экстракт готов.

Отдел 5. Супы и похлебки

Бульон № 1

Бульон вообще всего выгоднее варить на два дня. Для семейства из 3 человек выбрать кастрюльку, вместимостью около 12 глубоких тарелок, и уже варить в ней постоянно суп. Положить в нее от 1,2 кг до 2 кг (можно, конечно, и больше) говядины, налить от 9 до 10 глубоких тарелок холодной воды[3], не доливая кастрюльку до краев пальца на три, поставить на плиту, варить на небольшом огне, снимая дочиста пену. Когда бульон начнет кипеть, положить соли и кореньев: 1 целую порейку, 1 корень петрушки, полсельдерея, 1 очищенную луковку средней величины, достаточное количество соли (2 столовых ложки без верху). Дав хорошо увариться на легком огне, процедить сквозь салфетку или сито. Одну половину его сливают и сохраняют в прохладном месте до следующего дня, в другую же кладут мелко изрезанный или точеный картофель, морковь и прочие приправы, ставят снова на огонь и варят до тех пор, пока не будут готовы эти последние. Варить суп на 2 дня крайне выгодно, потому что, таким образом, соблюдается экономия в мясе и, вместе с тем, и в дровах.

Как мы уже сказали, для обыкновенного бульона достаточно взять на два дня от

1,2 кг до 2 кг мяса, преимущественно костей; конечно, смотря по желанию, можно взять 2,4 кг и 4 кг, но это, по нашему мнению, лишнее. Для щей и пюре требуется, как увидим ниже, еще меньше мяса (от 600 г до 800 г на день). Если же бульон варится на 1 день, то нужно брать более половины показанной пропорции (от 1,2 кг до 1, б кг) из чего видна выгода варить суп на 2 дня.

Пропорция для хорошего бульона — на 400 г говядины 2 бутылки или 3 глубокие тарелки воды. На суп или щи для 4 особ достаточно одного килограмма. Говядину для супа нужно брать от грудины или с мозговыми костями: ссека, бедра, огузка, костистых частей края, полубедерка, лопатки, грудинки и проч. Кости от голяшек годятся для бульона, особенно с прибавкою какого-нибудь другого мяса. Если суп варится из телятины или баранины, тогда воды надобно наливать меньше. Для приготовления супа из курицы, лучше брать старую, потому что из нее будет наварнее бульон; но если кто хочет иметь вкусный суп, то для этого лучше молодые куры. Также, кто желает соблюсти экономию, можно наливать воды больше вышесказанной пропорции и дать мясу совершенно свариться; тогда суп будет уже не так вкусен, хотя и наварен. Настоящую пропорцию варки супа можно узнать по тому, когда мясо или

птица совершенно поспеют.

Где большое семейство, там не нужно для бульона, употребляемого в другие кушанья, варить особенно говядину; часто бывают остатки говядины, телятины и птицы, когда делают фарш для начинки пирогов, паштетов или вырезают мякоть для других кушаний, то кости и обрезки можно употребить на бульон. Остатки жареной телятины, говядины и птицы хорошо класть в бульон, обрезав с них лишнее мяса; от этого бульон бывает очень вкусен и наварен. Такой бульон можно засыпать лапшою, вермишелью, макаронами или приготовить с клецками; также, положив в бульон кореньев, засыпать крупами перловыми, манными или рисом; отпуская, посыпать рубленой петрушки и укропу. Подают этот бульон с поджаренным белым хлебом и гренками из гречневой каши.

Суп будет чист и вкусен только тогда, когда его варить на легком огне так, чтобы он кипел только с одного боку, снимать как можно чаще накипь и процедить его через чистое сито или салфетку. Если же он не чист, то следует процедить, дать ему слегка остыть, положить в него 2–3 белка, размешанных с 0,5 стакана воды, и дать слегка кипеть; когда бульон очистится и белки поднимутся — процедить; если же нет, не прозрачен, то положить кусок льду и вскипятить снова.

Если же, например, варятся щи или обыкновенный борщ и в них хотят подать говядину, то хорошо брать грудинку.

Если на второе блюдо хотят подать хороший кусок разварной говядины, то нужно взять от 1,2 кг до 2 кг ссека или бедра с костью и сварить суп на два дня; мякоть потом отрезать и подать под каким-нибудь соусом или гарниром. Если же вовсе не нужна разварная говядина, то всего выгоднее варить суп из голяшек или булдышек (так называется часть воловьей ноги, от колена до ступни); булдышки очень дешевы. В каждой из них от 1,2 кг до 2 кг, и из одной булдышки можно сварить хороший суп на 2 дня для семейства из 4 человек.

Если к обеду хотят приготовить рубленые котлеты, фрикадельки и проч., то нужно взять около двух с половиной килограммов б ссека, огузка, толстого края и т. д., вырезать 600–800 граммов мякоти, а из костей сварить суп.

Если на второе блюдо хотят подать жареную говядину — жаркое обыкновенное, шморфлейш, зразы и т. п., то нужно взять мякотный кусок от ссека или огузка в 2,5–3,5 кг, кости употребить на суп, а мякоть на жаркое.

Вареную говядину из супа можно употреблять на фарш для пирожков, начиненных блинов и на форшмак. Суп можно также варить из обрезков и костей или остатков от жаркого, если таких

обрезков наберется до полутора килограммов. Если к обеду готовятся телятина, курица и проч., то кстати и обрезки от них следует прибавить к бульону.

О чищенье и приготовлении овощей, кореньев и проч. было уже сказано выше. Пропорция для супов назначена на 3 человека; от б до 8 человек — увеличить ее вдвое, от 10 до 12 человек — втрое и т. д. Лук, перец, лавровый лист и масло можно класть или не класть в супы, смотря по вкусу. При назначении кореньев, мы имели в виду небольшие коренья, а потому большую петрушку или морковку следует разделить на два или на три куска.

Бульон № 2

Когда нужно будет иметь хороший бульон для супа и для разных других приготовлений: взять 2,4 кг говядины, заднюю ножку телятины (мякоть с нее нужно отрезать, но чтобы мясо еще оставалось на костях), старую курицу и рябчика. Говядину изрезать, телячьи кости разрубить, курицу опалить, выпотрошить, связать нитками, предварительно перемыть все хорошенько, положить в большую кастрюлю, залить 16-ю бутылками воды и соли по вкусу, поставить вариться на небольшом огне. Когда начнет навар кипеть, пену снимать дочиста и, дав мясу свариться почти до спелости, положить по 2 корня петрушки, моркови и 1 корень сельдерея. Варить бульон на легком огне до тех пор, пока третья часть его укипит; тогда, процедив сквозь сито, сделать оттяжку из рябчика и употреблять для кушанья.[4]

Бульон № 3

Взять 3,2 кг говядины, 400 г телятины, 1 или 2 старые курицы, вымыть хорошенько, положить в кастрюлю, налить водою и поставить на огонь.

Когда бульон закипит, а пена будет дочиста снята, положить кореньев: петрушки, моркови, сельдерея, порея, репчатого луку; варить бульон на слабом огне б часов.

Если из телятины и из кур захотите сделать какое-нибудь употребление, то не давайте им перевариться, а вынув из бульона, откиньте на сито. Бульон же с мясом поварите подольше. Когда бульон уварится, процедить сквозь сито и снять жир. (6).

Экономический бульон

Если нет готового бульона для обыкновенного домашнего стола, то взять часть говядины примерно 1, б кг, от ссека или толстого филея, вымыть, положить в кастрюлю, налить 5 бутылок воды, немного посолить и варить до спелости.

Когда говядина поспеет, вынуть ее из бульона, облить каким-нибудь соусом или приготовить панированную, а бульон употребить для супа; можно засыпать его вермишелью, лапшою или, положив кореньев, подавать с белым хлебом, поджаренным в масле.

Приготовляя в тот же день кушанье из курицы, ее можно отварить в этом же бульон; от этого будет крепче бульон. (6).

Бульон из остатков

Приготовляя фарш для начинки паштетов и пирогов, обрезав мясо с костей, разбить кости обухом топора, а жилы и перепонки, вырезанные из мяса, приготовляемого для фарша вместе с костями, положить в кастрюлю, и если есть остатки жаркого, дичины, телятины или говядины, то их положить туда же в кастрюлю, налить по пропорции водою, варить на малом огне, чтобы бульон ровно кипел. Когда бульон довольно уварится, процедить сквозь сито, дать отстояться, потом чистый бульон слить и, если он не нужен в тот день для употребления, вынести на погреб.

Бульон необыкновенной крепости

Этот бульон получается благодаря усиленной варке мяса в герметических бульонных кастрюлях. Бульон этот приготовляется так: 400 г хорошей суповой бескостной говядины, изрезанной сырою довольно мелко, складывается в эту герметическую жестяную кастрюлю, которая, будучи завинчена, за ушко вешается на поперечную палочку над котелком или большею кастрюлею, которая наполняется водою и ставится на сильный огонь плиты часов на 5. По истечении этого времени, от говядины остаются одни волокна, а самого наикрепчайшего бульона получается большая глубокая тарелка.

Все вышеописанные мясные бульоны можно разнообразить следующим образом:

1) чистый с пирожками,
2) с различными фрикадельками,
3) с клецками,
4) с вермишелью,
5) с макаронами,
6) с рисом,
7) с рисовою кашею,
8) с рисовыми пирожками,
9) с точеными кореньями и пирожками, и без последних,
10) с капустою и кореньями,
11) с манною крупою,
12) с перловой крупой,
13) с саго,
14) с кашей из смоленских круп,
15) с морковью и на двое разрезанными листьями шпината (50 г шпината и 1 морковь),
16) с греночками,
17) с лазанками,
18) с ушками.

Консомэ

Пропорция увеличенная против обыкновенного бульона. Консомэ — это самый крепкий бульон. В богатых домах он подается и в простые дни, но у людей со средним достатком это составляет роскошь и подается он в исключительных случаях, т. е. на парадных обедах и ужинах.

Пропорция консомэ на 6 персон: мясо первого сорта 1,8 кг, телячьей голяшки 200 г, кур 1 шт., кореньев разных: сельдерей, петрушки, репы, моркови, порей (мелких) по 1 шт., белков яичных 3 шт., масла столового 25 г, воды 12 тарелок, соли по вкусу.

Примечание: это консомэ в означенной пропорции есть основное; из него приготовляются и прочие сорта консомэ, с прибавлением различных продуктов, от которых изменяется и название; об этом сказано выше.

Его приготовление:

Мясо и голяшку промыть и положить в кастрюлю, залить холодной водой, положить соли и поставить на плиту вариться, накрыв крышкою. С курицы снять филе и, вообще, снять всю мякоть, а каркас, т. е. кости, промыть и мелко изрубить ножом. Куру, конечно, перед этим, ощипать, выпотрошить и вымыть; опаливать не надо. Снятые филе и всю срезанную мякоть, какая имеется на кости у кур, употребить на «кнель», (о приготовлении ее сказано выше), а мелко изрубленные кости взять на «оттяжку» (об оттяжке сказано выше). Когда бульон начнет закипать, снять крышку, и продолжать уже варить до конца, не накрывая крышкою. При закипании бульона снимать пну, и как только закипит, содвинуть на край плиты чтобы кипело с одного края, пену же снимать шумовкой все время, следует не пропустить момента и успеть снять пену пока бульон не успел очень сильно раскипеться, иначе пену разобьет, хороший навар и жир уйдет на плиту (наделает чад) и консомэ получится не особенно чистым, «мутным». В то же время приготовить коренья и порей; их надо вычистить, промыть, и нарезать мелко (без формы, потому что консомэ подается без корешков, и коренья кладутся только для аромата). Нарезанные коренья, положить в сотейник с кусочком масла и «спассировать», т. е. немного поджарить, после чего положить в консомэ в то время, когда пена снята. Спассированные коренья имеют цвет и крепость, вкус и хороший аромат. Таким же способом, коренья приготовляются и на бульон. От спассированных кореньев лучше сохраняется бульон, когда он остается на следующей день, в особенности же в летнее время. Положив коренья в консомэ, взять оставшуюся зелень (ботву),

петрушку и сельдерея, хорошенько промыть и, чтобы не было земли, сложить в маленький пучок, который перевязать посередине ниткой, с концов же немного обрезать и положить в кипящее консомэ для аромата; и так консомэ оставляют увариваться до готовности; когда оно укипит, и будет крепким, тогда его надо процедить через частое сито в другую кастрюлю, снять лишний жир, и сделать ему «оттяжку», т. е. сделать его прозрачным, чистым как янтарь.

Об оттяжке. Взять все кости, оставшаяся от мякоти курицы, мелко изрубить, влить на вышесказанную пропорцию 1 стакан воды и взять 3 яичных белка, все это вместе (кости, воду и белки) сбить проволочным венчиком, прибавить половник кипящего консомэ и размешать, и «оттяжка» подготовлена. Когда консомэ процедили через сито и оно поставлено на плиту для кипения, то в кипящее консомэ быстро влить оттяжку, размешать венчиком и дать закипеть; когда закипит, сдвинуть на край плиты и дать кипеть с одного края; когда консомэ очистится, просветлится, и белки сядут на дно, тогда надо его процедить через салфетки. Салфетку следует предварительно хорошо прикрепить к кастрюле, а если будет варка очень большая, тогда на котел положить две лопатки (длинные) на них поставить частое сито, и прямо на сито положить салфетку, чтобы она висела через борта его; и так цедить, наливая потихоньку половником все консомэ без остатка, вместе со сварившимся белком и костями, и дать свободно стечь насухо; потом поставить консомэ вновь на плиту, дать ему еще раз вскипеть, после чего «куриное» консомэ готово.

Примечание: консомэ можно оттягивать и иначе: взять вместо куриных костей, «мясо мякоть»; для этого мякоть надо изрубить или пропустить через мясорубку и поступать с оттяжкой так же, как и с костями от кур. Можно оттягивать и одной водой с белками. Оттяжка дает консомэ или бульону прозрачность, а в особенности «аромат» и хороший вкус от куриных костей или от мяса. Первое мясо, уже долго варившееся, упрело, вследствие чего потеряло свой приятный запах, сделалось как бы горелым, но оттяжка возвращает все эти качества, и дает приятный аромат и вкус, который получается при оттяжке от куры или сырого мяса.

Подается консомэ чистое, безо всего или же, как принято большею частью, с кнелью в разных видах, и под разным названием. Без кнели подается в чашках, а иногда и в тарелках. Но с кнелями обязательно в тарелках. К консомэ подаются, безразлично в чашках ли оно или в тарелках, разные пирожки, волованчики, пай, дьябли, сырники и слоеные пальмиры с солью, разные гренки, пироги или кулебяки.

О приготовлении кнели

Пропорция: мякоть с одной курицы, густые сливки три четверти бутылки, молотый английский перец и соли по вкусу.

Мякоть мелко изрубить ножом и истолочь в ступке и протереть через частое сито деревянным пестиком. Оставшееся на сите толочь еще раз и так до конца, пока пройдет вся мякоть и останутся одни жилки (их можно взять на оттяжку). Протертую мякоть курицы положить в кастрюлечку, вымешать на льду лопаточкой и все время вливать понемножку густые сливки и вымешивать, чтобы она была пышная и белая. Затем, когда последние сливки влиты и кнель хорошо вымешена, положить по вкусу, мелкой соли и белого английского молотого перца, и сделать «пробу», какую она имеет крепость. Для этого надо вскипятить в сотейнике воды и немного посолить. В эту воду, положить с ложки немного кнели и держать с краю плиты, чтобы она сварилась, но кипятить нельзя. Когда она хорошо окрепнет и будет твердо держаться, то это означает, что кнель хороша и готова; тогда надо приступить к ее разделке.

О разделке кнели

Кнель разделывают чистою, безо всего или с прибавлением очень мелко изрубленных трюфелей, петрушки, или моркови или всех этих сортов вместе. Или же прибавляют для подкраски ошпаренного и протертого щавеля через частое сито для того, чтобы получился зеленый цвет кнели; с этой кнелью (зеленой) консомэ называется консомэ «равигот». Итак, с чем бы кнель не была заправлена, разделка ее такова:

Вскипятить в сотейнике воды, положив соли по вкусу и взять две чайные ложки. Разделывать у стола, взять на одну ложку кнели и сгладить ножичком так, чтобы вид получился, как плоское яичко, и взяв ложку с кнелью в левую руку, а в правую ложку пустую, помокнуть ее предварительно в сотейник с водой, приготовленной для кнели, и мокрой ложкой снять кнель с другой ложки, которая получится в форме «миндаля», и стряхнуть ее в кипяток; продолжать так, пока не будет разделана вся кнель. Тогда поставить на плиту и прогреть, и как, только начнет с краешка закипать, тогда составить на край плиты, где и варить до полной готовности. Когда она готова и хорошо окрепла, вынуть ее шумовкой из горячей воды и держать в холодной вод до самого отпуска. Отпускать цельными, или, по желанию, разрезанными на две половинки или на четвертинки, но резать только «вдоль». Таким же способом, кнель можно разделывать и на большие столовые ложки, и так же подавать цельными или разрезанными «вдоль». Можно разделать кнель и кружками, копеечками или грошиками; это делается так: надо сшить мешочек из полотна или даместика, длинной воронкой, в виде фунтика. С узкого конца обрезать, чтобы образовалась маленькая дырочка, в которую вставить жестяную трубочку, также воронкой (их продают в хозяйственных магазинах, под названием кондитерские трубочки для шприцовки). Затем, когда трубочка вставлена в мешочек, наложить в него кнели и зажав сверху левой рукой, слегка выдавливать, а в правой руке держать ножик и быстро отсекать кнель этим ножиком над сотейником; кружочки кнели будут падать в сотейник с кипятком. Ножик все время должен быть мокрый, для этого его надо обмакивать в тот же сотейник. Трубочку для этого взять гладкую, величина же дырочки может быть разных размеров. Припускать такую кнель, так же, как сказано о кнели, разделанной с ложки. Во время отпуска, если обедающих мало, то кнель положить в миску, залить консомэ и подавать. А если обедающих очень много, не менее 20, тогда надо кнель разложить по тарелкам, тут же разливать консомэ и

обносить. Это делается тут же, в столовой, при гостях.

Примечание: во время подачи, консомэ сверху не посыпается ничем, т. е. ни рубленой петрушкой, ни укропом.

Консомэ «Мадера»

То же самое консомэ, к которому прибавляется перед «оттяжкой» полстакана «Мадеры».

Консомэ «Борщек»

То же самое консомэ, к которому прибавляется перед «оттяжкой» четверть стакана мадеры и 1 стакан свекольного сока с уксусом, на вышесказанную пропорции.

Примечание: борщек надо заправлять и делать ему «оттяжку» перед подачей на стол, так как иначе у него пропадает цвет свеклы, он делается желтоватым, что, однако, можно исправить, имея на кухне «кармин», если же прибавлять еще свекольного сока, т. е. после «оттяжки», то борщек будет не так чист и мутен.

Приготовление свекольного сока

Взять свеклы, очистить и промыть. Затем протереть на терку, так чтобы пюре протертой свеклы на вышесказанную пропорцию было не менее 400 граммов. Влить в протертую свеклу полстакана уксуса, и дать постоять, а затем отжать на салфетку сок, или же можно опустить в консомэ все пюре свеклы, не отжимая сока, а потом делать «оттяжку» и цедить.

Московская селянка. Рыбная жидкая

Пропорция на 6 персон: бульона мясного 4 тарелки, семги свежей 600 г, сига или судака свежих 600 г, соленой осетрины или свежей 600 г, каперсов и оливок 100 г, пюре томата 100 г, грибов белых маринованных 200 г, огурцов соленых б шт., луку репчатого 1 шт., перцу горошком и лаврового листа немного, укропу немного, соли по вкусу, масла столового 50 г, мягкой муки 1 ст. ложку, ракового масла 1 чайн. ложку, лимона 3 кружка, огуречного рассола 1 стакан, каенского перцу по вкусу.

Приготовление: масло и мелко изрубленный лук, положить в кастрюлю и спассировать на горячей плите, помешивая лопаткой; затем всыпать муку и вместе прокипятить, влить бульон и огуречный рассол и, размешав хорошенько, дать вскипеть. Положить нашинкованные грибы, каперсы и очищенные винтом оливки, лавровый лист и перец горошком. Очистить огурцы, разрезать вдоль на четвертинки, срезав семечки, нарезать косячками и также положить в бульон, затем хорошо прокипятить. Положить пюре томат, раковое масло, соли и каенского перцу по вкусу и размешав, опустить рыбу и дать провариться рыбе до полной готовности; тогда положить кружки лимона и, посыпав рубленым укропом, подавать.

Примечание: рыба предварительно должна быть хорошо очищена от чешуи и внутренностей и вымыта, а затем нарезана аккуратными кусками и планкетами.

Кнель из рыбы

Пропорция: рыбы мякоти 400 г, густых сливок 1 бут., белого молотого английского перца и соли по вкусу.

Примечание: рыба на кнель употребляется разная: судаки, сиги, лососина, семга и прочая свежая рыба. Приготовление ее то же самое, что и кнели из дичи.

Московская селянка. Скоромная жидкая

Пропорция на 6 персон, жареных кур 1 шт., готовой ветчины 600 г, жареной телятины 600 г, бульона мясного 4 тарелки, огуречного рассола 1 стакан, масла, столового 50 г, перцу горошком 10 шт., лаврового листа 2 листа, каенского перцу по вкусу, соли по вкусу, огурцов б шт., лимона 3 кружка, грибов белых консерв. 100 г, каперсов и оливок 100 г, сметаны 100 г, зелени петрушки немного, пюре томата 100 г, луку репчатого 1 шт., муки мягкой 1 ст. ложку.

Приготовление: масло положить в кастрюлю и спассировать с мелко нарубленным луком, потом всыпать муку и также спассировать, помешивая лопаткой. Влить огуречный рассол, размешать, влить бульон, размешать и вскипятить, положить каперсы, оливки, грибы, огурцы очищенные и нарезанные косячками, перец горошком, лавровый лист, пюре томата, соли и каену по вкусу и дать прокипеть, тогда опустить нарезанные ломтиками ветчину и телятину, и разрубленную на части куру, и дать хорошо прокипеть, затем положить кружки лимона, сметану и рубленой петрушки и подавать.

Примечание: телятина и кура, должны быть совсем подготовлены и изжарены, ветчина также совсем готовая.

Ботвинья (парадная подача)

Пропорция на 10 персон. Для ботвиньи берется какая-либо из больших рыб и обязательно (не соленая), например: семга, лососина, форель, судак, осетр и др. Рыбы свежей 2 кг, щавелю 400 г, хрену 1 корешок (200 г), яиц 5 шт., свежих огурцов 5 шт., луку зеленого 200 г, раковых шеек 1 бан. консерв, квасу столового 2 бут., квасу яблочного 2 бут., соли по вкусу, перцу по вкусу, сахару (песку) по вкусу, укропу 100 г, лимона 5 кружков.

Приготовление: рыбу очистить, выпотрошить, вымыть, и поставить отварить до готовности, но следить, чтобы не разварилась. Для этого, когда закипит, подвинуть на край плиты, чтобы она, не кипя, доходила до готовности. Когда готова, вынуть, положить в холодную воду. Перед подачей зачистить и снять кожу. Яйца сварить вкрутую и изрубить. Щавель перебрать, перемыть в двух водах, и отварить до мягкости, а когда готов, прополоснуть в холодной воде, мелко изрубить и протереть через сито. Лук перебрать, промыть и мелко нарезать. Хрен натереть через терку. Консервы раковых шеек ополоснуть в холодной воде. Можно купить и живых раков, отварить в соленой воде и очистить. Огурцы очистить и нарезать мелко четырехугольными шашечками. Рыбу нарезать тонкими пластами (острым ножом) и уложить на овальное блюдо, посредине, один пласт на другой, наискось, сверху положить кружки лимона и рубленый укроп кучечками. Вокруг рыбы, по блюду, положить рубленые яйца, лук, раковые шейки, хрен и огурцы. Положить красиво, кучечками, разнообразя цвета гарнира. Затем приготовить квас; откупорив, процедить через сито, положить в него протертый щавель, рубленого укропу, немного хрену и соли, перцу и сахару по вкусу и размешав, вылить в миску и положить кусок чистого льда. Подавать квас в миске, а рыбу на блюде.

Лезон для супов

Пропорция на 12 тарелок супу: желтков яичных б шт., густых сливок 1 стакан.

Приготовление: отпустив желтки в кастрюлечку, их надо хорошо вымешать, затем влить густые сливки, сначала немного размешать, а потом и остальные, вновь размешать и лезон готов. Этот лезон употребляется для всех супов, приготовленных из различного пюре. Лезон дает супу вкус, цвет и густоту.

Щи зеленые

Сварить обыкновенный бульон. Очистить репчатый лук, мелко изрубить и поджарить на масле. Взяв пополам щавелю и шпинату, перебрать, удалить сорную траву, хорошо перемыть в двух водах, отжать насухо, и мелко изрубить. Когда, бульон кипит и уже хорошо упрел, положить лук и рубленую зелень, и дать хорошо упреть. Положить сметаны, и подавать с яйцами «пашот». Приправу в эти щи из муки не делать.

Биск-д-экревисс (раковый суп)

Пропорция на 4 персоны: мясо первого сорта 800 граммов, раков 10 шт., вина белого полстакана, масла для пассировки 100 граммов, кореньев разных по 0,5 шт., муки мягкой 1 стол, ложку, соли по вкусу, воды 8 тарелок, каенского перца по вкусу, желтков 2 шт., сливок густых четверть стакана.

Приготовление: мясо промыть, нарезать частями, положить в кастрюлю, посолить, залить и поставить варить бульон, как сказано выше. Когда закипит, снять пену и, составив на край, чтобы, увариваясь, не сильно кипел. Затем очистить коренья, мелко нашинковать, положить в сотейник и спассировать, потом влить вино, положить раков и, накрыв плотно крышкою, припустить до готовности раков, на хорошем огне.

Когда раки готовы, снять с них спинку с головой (каркасная кость), а остальное вместе с кореньями истолочь мелко в ступке и протереть через частое сито.

Когда бульон уварится, его надо процедить через салфетку (оттягивать не надо) и положить в него протертое пюре, дать вскипеть, затем смять кусочек масла с мягкой мукой и опустить в кипящий суп. Затем снятый биск, т. е. спинки от раков, надо нафаршировать кнелью, протертым через сито рисом или заварным тестом «патенту» (клецки).

Если фаршируется кнелью, то фарш из сырой кнели припускать в соленом кипятке, но не кипятить, если же заварными клецками, то вскипятить, а если рисом, то прямо опускать в суп.

Когда все готово надо суп заправить так: положить в него по вкусу каенского перцу, 1 столовую ложку ракового масла и приготовленный лезон, размешать, налить в миску или по тарелкам, разложить фаршированные каркасы (биски) и подавать к этому супу подаются пирожки, гренки, пай и сырники.

Примечание: Этот суп, вместо муки, можно заправлять протертым через частое сито рисом. Отварив рис до мягкости, истолочь его в ступке и протереть через сито в то время, когда приготавливаются раки с кореньями.

Соус Финансьер с гарниром для волована из слойки (большого размера)

Приготовление: Пропорция приготавливается смотря по величине волована.

Для соуса отварить хороший куриный бульон с мясом, без кореньев. Затем приготовить бешемель, т. е. лук репчатый, изрубив мелко, спассировать на масле, всыпать муки, прожарить немного, помешивая лопаткой, развести горячими сливками и проварить, чтобы бешемель была густая; тогда соединить ее с бульоном, взяв поровну, и затем залезонить, т. е. взять желтки, смешанные с густыми сливками, влить в соус, размешать, но не кипятить, и соус готов. Тогда положить в него следующий гарнир: кнель из дичи, гадево, куру, сладкое мясо, гребешки, шампиньоны и, выложив все в слоеный волован, накрыть слоеной крышкой и подавать.

Пропорция для бульона, соуса на 10 персон: мяса 800 г, кур 1 шт., соли по вкусу, воды 4 тарелки.

Пропорция для бешемели: сливок ординарных 1,25 бут., муки мягкой 100 г, луку репчатого 1 шт., масла столового 100 г.

Пропорция для соуса на лезон: желтков б шт., густых сливок 1 стакан.

О приготовлении гарниров

Кнель из дичи, пропорция на 10 персон на волован для соуса финансьер: рябчиков 2 шт., густых сливок 1 бут., молотого белого перцу по вкусу, соли по вкусу. О приготовлении сказано выше.

Волован

Приготовить слоеное тесто, раскатать толщиною в палец, сложить на плафон и поставить на лед; когда немного остынет, положить на тесто крышку такой величины, какой предполагается иметь волован, и обрезать ножом тесто кругом крышки так, чтобы нижних слой теста был несколько шире и положить на лист низом вверх. Потом положить на середину волована маленькую крышку такой величины, чтобы остался край кругом волована в вершок и меньше, надрезать кругом крышки теста до половины и смазать яйцом так, чтобы смазка не потекла на край волована; в середине проколоть ножом, поставить в умеренно горячую печку, закрыть плотно и наблюдать, чтобы волован ровно колеровался; в случае, если колер начнет брать более снизу или сверху, то подложить под низ крышку или лист осторожно или покрыть сверху бумагою, не вынимая из печки; когда поднимется, как должно, и заколеруется, вынуть из печки и вырезать из середины крышку, выбрать прочь тесто, подчистить, столовой ложкою и уложить на блюдо и наполнить. Многие убирают края волована слоеным тестом, нарезанным бордюрными выемками, но это допускается лишь из самых тонких пластинок.

Волованы делаются и накладные из двух кусков слоеного теста; верхняя половина с вырезанною серединою приготовляется из цельного теста, а под низ может употребляться тесто, смешанное из обрезков. Подобный волован приготовляется лишь по необходимости.

Волованы овальные, четырех и восьмиугольные выкалываются одинаково вышеозначенным способом. (4).

Петушиные гребешки

Пропорция для волована на 10 пер.: гребешков 400 граммов. Приготовление: гребешки опустить в кипяток, прокипятить, потом, вынув, остудить и соскоблить или очистить верхнюю кожицу, и затем отварить до готовности в соленой воде, и гарнир готов.

Гадево

Пропорция для волована на 10 пер.: телятины мякоти 400 г, кусок мятой слойки 200 г, белков 5 шт., соли по вкусу. Приготовление: телятину мякоть пропустить через мясорубку 3 раза. Затем положить рубленое мясо в ступку вместе со слойкой и белками, соли по вкусу, и протолочь, чтобы все соединилось в одну массу. Тогда вынуть на стол и раскатать веревочкой, нарезать кусочками и накатать их на руке в виде огурчиков; когда все готово, опустить их в кипяток, дать чуть вскипеть и сдвинуть на край плиты, чтобы постепенно доходили до готовности, и гадево готово. Перед отпуском вынуть шумовкой на сито, чтобы пообсохли.

Куриные планкеты

Взять куру, варившуюся в бульоне, снять осторожно всю мякоть, и нарезать тоненькими кусочками-планкетиками.

Сладкое мясо

Пропорция для волована на 10 пер. Приготовление: взять 400 граммов сладкого мяса и, опустив в горячую воду, отварить до готовности. Когда готово, вынуть, обдать холодной водой и нарезать маленькими пластами и гарнир готов.

Шампиньоны

Пропорция для волована на 10 пер.: шампиньонов 200 граммов, масла столового 50 г, бульона 1 стакан, половину лимона. Приготовление: шампиньоны очистить от верхней кожицы и опускать в холодную воду с соком, выжатым из лимона. Когда все вычищены, промыть и нашинкованы, затем положить масло в сотейник, и влить бульон, и когда закипит, положить шинкованные шампиньоны, припустить до готовности и гарнир готов.

Отпуск волована

Когда соус финансьер с гарнирами готов, то следует поддерживать его, чтобы он не остыл; для этого налить в сотейник кипятку, поставить в него кастрюлю с соусом и держать с краю плиты, а волован держать на блюде и в теплом месте.

О приготовления волована из слойки сказано выше. Соус в волован наливается ложкою.

Тимбаль с рыбой

Приготовить паштетное тесто. Для этого требуется следующая пропорция: мягкой муки 400 г, яиц 2 шт., соли по вкусу, масла столового 200 г, воды по потребности. Муку просеять через волосяное сито. Смести муку в кучу, сделать посредине ямочку и положить в нее хорошо размятое масло, яйца, соль и влить немного воды. Все вместе смесить или, так сказать, смять в кусок, чтобы вышло крутое тесто.

Затем, взяв форму тимбаля (обруч из белого железа, высокий, в котором сделаны дырочки, как на терке, и обруч на шарнирах, состоящей из двух раскрывающихся половинок), смазать ее густо маслом. Раскатать тесто колпаком. Для этого взять взять теста нужное количество, раскатать скалкой в толстую лепешку и, посыпав его густо мукой, сложить вдвое, концы собрать в кучу и немного прокатать скалкой, чтобы середина подалась вперед. Вложить в форму, пообтиснуть на дне и по бокам, а по борту оставшееся обрезать ножницами, но не вплотную с формой, а немого отступя; этот борт теста оправить и защипать вокруг формы щипчиками или пальцами. Затем насыпать до края простого гороха и поставить в печь отпекать, до готовности. Горох насыпается для того, чтобы внутри формы не опалили стенки. Когда в печке тимбаль хорошо заколеруется кругом, вынуть, высыпать горох обратно, подчистить места, где горох прилип. Лучше до насыпки гороха положить на дно промасленный бумажный кружок, а по бокам вставить такую же бумагу. Тесто для тимбаля не следует раскатывать толсто, в особенности при малых тимбалях.

Соус для тимбаля

Соус для тимбаля приготавливается тот же самый, как и для волована: «финансьер». Гарниры в соус опускаются следующие: шампиньоны, кнель из рыбы, раковые шейки, и планкеты, т. е. пласты какой-либо крупной рыбы и обязательно свежей семги, лососины, форели, судака или другой какой-либо рыбы.

Примечание. Бульон на соус для тимбаля приготовить без курицы, на одном мясе.

Приготовление гарниров для соуса тимбаля

Пропорция на 10 пер.: рыбы свежей 1,2 кг. Рыбу промыть, предварительно выпотрошив ее. Отварить, в соленой воде до готовности, и, когда чуть закипит, сдвинуть на край плиты, чтобы она постепенно проходила до готовности, следить, чтобы рыба не разварилась. Когда готова, вынуть, снять кожицу и нарезать пластами, порционно.

Рыбная кнель

Пропорция для тимбаля на 10 пер.: мякоти от какой-либо рыбы 400 г, сливок густых три четверти бутылки, соли и перцу по вкусу.

О приготовлении ее сказано выше, под заглавием: «Кнель из рыбы».

Шампиньоны

Пропорция для тимбаля на 10 пер.: шампиньонов 200 г, масла столового 50 г, бульона 1 стакан, половину лимона. О приготовлении их сказано выше, при соусе и гарнирах «финансьер» для волована.

Раковые шейки

Пропорция для тимбаля на 10 пер.: шеек раковых взять консервированной заготовки 1 баночку, или же взять живых раков 20 шт. и отварить их в соленой воде. И когда готовы очистить шейки. Из остального сделать раковое масло и положить в соус для тимбаля.

Отпуск тимбаля

Соус поддерживать горячим до самого отпуска, держа кастрюлю соуса в сотейнике с кипятком; кипятить нельзя. Все гарниры сложить в тимбаль, то есть рыбу, шампиньоны, кнель и раковые шейки. Залить соусом и подавать.

Рыбный бульон

Взять луку, моркови и петрушки, по 2 корня вычистить, нарезать кружечками, вымыть, положить в кастрюлю, прибавить кусок коровьего масла, величиною с куриное яйцо, поджарить коренья; потом положить в кастрюлю к кореньям мелкой рыбы, какая случится, карасей, окуней или ершей, налить воды столько, чтобы она покрыла рыбу, а когда начнет кипеть, снимать пену, посолить, положить понемногу лаврового листа, горошинами перцу, несколько кружков лимона; дать кипеть ключом час. Затем процедить сквозь салфетку. Рыбу предварительно вычистить и вымыть.

Постный бульон

Взяв 400 граммов сушеного зеленого гороху, вымыть, налить холодною водою, поставить на плиту, закрыв кастрюлю крышкою; когда горох хорошо разварится, жидкость слить, «горох» истолочь, положить опять в кастрюлю, залить отваром, в котором он варился, прибавить еще 2 бутылки воды, положить по 1 корню моркови и петрушки, 2 луковицы, зеленого укропу, дать кипеть час, а потом процедить сквозь частое сито. И приправить жареным луком на сливочном или подсолнечном масле.

Исправление окисшего бульона

Часто, при неимении хорошего ледника, бульон не может сохраняться и портиться. Вот верное средство исправить вполне удовлетворительно окислость бульона, происходящую от возвышенной температуры того места, в котором иногда, по обстоятельствам, принуждены сохранять свою провизию хозяйки. На каждые 400 граммов бульона положить щепотку углекислой соды, которая захватывает все кислые частицы, и тогда, дав бульону устояться, вскипятите его хорошенько; на нем набежит белая пена, производимая содовою кислотою, которую нужно снять как можно лучше, и тогда, до другого дня, бульон сохранится совершенно в свежем виде. Если почувствуете легкий вкус уксуса, положите опять немного соды, прокипятите снова и всякая посторонняя кислота исчезнет из бульона совершенно. Проделывается все это, конечно, в видах экономии и у опытной хозяйки обедающие ничего не заметят, но легко понять, что исправленный бульон остается бульоном лишь по наружному виду, на самом же деле он уже потерял свои здоровые и питательные составные части.

Голландский суп

Взять телятины от голяшки задней ноги и изрезать в куски, также взять 400 граммов говядины, каплуна или курицу, налить водою, посолить поставить на плиту и когда закипит, снять пену. Потом положить по 1 корню петрушки, моркови и 2 луковицы, варить на небольшом огне; дав вполовину увариться, процедить и, сложив опять говядину в кастрюлю и вылив туда же бульон, дать кипеть исподволь. Между тем, взять чайную чашку рису, вымыть хорошенько, всыпать в суп, прибавить кусок чухонского масла, величиною с куриное яйцо. Отпуская к столу, телятину и говядину вынуть, а курицу разнять на части, положить в миску, вылить на нее суп и посыпать мелко изрубленным укропом или петрушкою. Иногда подают курицу отдельно на блюде или приготовляют из нее другое блюдо.

Суп из рябчиков

Взять 2 жареных рябчика, снять мясо с костей, истолочь кости в ступке, налить бульоном, поставить вариться, посолить и положить кореньев. Снятое с костей мясо изрубить мелко. Потом взять круглый белый хлеб или булку, срезать дно, выбрать мякиш, размочить в бульоне, смешать с рубленым мясом, обжарить в масле, порубить еще немного, начинить этим фаршем хлеб, посадить в печь в вольный дух. Между тем, нарезать тоненьких ломтиков белого хлеба, подсушить в печи, усыпав дно суповой чашки сыром пармезаном, уложить на него ломтики хлеба, сверху опять посыпать сыром и, положив начиненный хлеб, налить сквозь сито бульона, в котором варились кости, закрыть, дать постоять четверть часа и вылить в миску остальной бульон.

Белый суп

Взять гузку от курицы, шейную часть теленка, несколько сваренных яичных желтков, миндалю, корок белого хлеба, размоченных в мясном отваре, убрать мясо с кости и все это истолочь в ступке очень мягко; положить в кастрюлю и, залив хорошим мясным отваром, варить на небольшом огне. Когда все это уварится, протереть и пропустить все свозь сито и подавать на стол, прибавив кусочек коровьего масла.

Салатный суп

Из 5 или б кочнов кочанного салата надобно вынуть сердцевины, изрубить и отварить в воде. Пока салат, вынутый и положенный на решето, обсыхает, приставьте на огонь 100 г коровьего масла, обжарьте в нем немного крупчатой муки (примерно по 6–8 граммов на кочан) и изрубленный мелко-на-мелко салат. На это налить мясной отвар и варить с добрых полчаса, после чего побейте четырьмя яичными желтками и подавайте с ломтиками белого хлеба, обжаренными в коровьем масле.

Суп из желтков

На каждые две бутылки мясного отвара разболтайте ложкою 3 яичных желтка и разведите мясным отваром еще. В кастрюле растопите кусок коровьего масла и поджарьте в нем дотемна столовую ложку муки. Когда все это остынет, влейте туда же отвар или воду, побитую желтками; при постоянном мешании прогрейте но не вскипятите, приправьте приправами, если любите их, и еще положите кусок коровьего масла. Суп этот подается с обжаренными в коровьем масле ломтиками белого хлеба.

Шпинатный суп

Отобрав шпинат и перемыв его, нужно изрубить мелко, положить два яйца, сваренных в густую, и истертого белого хлеба. Распустите потом в кастрюле коровьего масла, положите в него шпинат, ложку муки и, перемешав, обжарьте. Наконец, разведите это мясным отваром, проварите и пропустите сквозь сито в обеденную миску, положив несколько гренков белого хлеба.

Суп с каштанами

Взять двух рябчиков, телячьих костей и 400 граммов говядины, налить 4 бутылки воды, посолить, поставить вариться и снимать пену. Когда хорошо уварится, процедить и опустить рябчиков, разняв на части, в бульон. Потом очистить 2 горсти каштанов, положить в суп, варить еще полчаса. Опуская на стол, положить лезон.

Суп с пудингом

Надобно вырезать часть мякоти от телячьей задней ноги, искрошить мелко с прибавкой жирной свинины и почечного сала; последних нужно взять меньше, нежели телятины; изрубите их и еще одну луковицу очень мелко, приправьте солью и петрушкою; на каждые 400 граммов этого крошева выпустите по 2 яйца и вмешайте немного истертого белого хлеба. Смесь эту положите в салфетку, вымазанную коровьим маслом; завязать и варить этот пудинг 3 часа в воде. Между тем, приготовьте крепкий мясной отвар, подбейте его или яйцами или в масле с пассированною мукою, положите сморчков, а если есть, то и фаршированных раков, в крайнем же случае, вместо обыкновенного коровьего употребите раковое масло. Пудинг этот положите в миску, а на него вылейте суп.

Суп с анчоусами

Выбрать из анчоусов кости, налить бульон, пополам с виноградным вином; когда довольно уварится, положить кусок, с куриное яйцо, свежего чухонского масла, дать раз вскипеть, процедить, выжать в бульон сок из одного лимона, посыпать немного перца. В этот суп можно положить какой-либо гарнир или подавать с поджаренным белым хлебом.

Кислый суп

Взять 2 стакана сметаны, смешать с двумя сырыми яйцами, влить 2 бутылки бульона, положить столовую ложку свежего чухонского масла, дать вариться полчаса. Положить в суповую чашку сухариков из белого хлеба и вылить на них суп.

Суп из спаржи

400 граммов спаржи отварить до половины в воде с солью, потом, отрезав твердые нижние части, мякоть изрезать кусочками, в палец толщиною, положить кастрюлю с ложкою коровьего масла, и обжарить. Двух цыплят разнять, каждого на четверо, посыпать солью и обвалять в муке и обжарить в масле, залить бульоном, поставить вариться; положить по корню моркови, петрушки и сельдерея, нашинковать полосками. Когда бульон хорошо уварится, положить в него спаржу. Между тем, очистить 2 десятка раковых шеек, опустить также в бульон и дать вскипеть один раз. Отпуская на стол, посыпать мелкорубленным укропом.

Сырный суп (старых времен)

Мягко разварить мелко-на-мелко искрошенной сырой капусты, которая была бы перед тем отварена в мясном отваре, и если бульон окажется не довольно жирным, то прибавьте в него кусок коровьего масла. Положите в суповую миску несколько ломтей белого хлеба и поставьте ее на жар, а на ломти положите слой сафоя-капусты, посыпьте ее густо пармезаном или другим каким сыром, и так продолжайте, пока миска будет полна. Дав всему этому несколько на жару попреть, вылейте на это суп и подавайте. (5).

Королевский суп (старых времен)

Взять 400 граммов ветчины без жира, нарезать мелкими кусочками, искрошить по 2 корня сельдерея, петрушки и 2 луковицы; положив коренья и ветчину в кастрюлю, прибавить 100 граммов свежего чухонского масла, ложку муки, вымешать, обжарить, залить бульоном и поставить вариться. Потом разнять двух кур на части, опустить в суп. Осьмушку миндалю сладкого и 10 миндалин горького очистить, истолочь мягко, положить также в суп. Когда все хорошо уварится, растереть 2 круто сваренных желтка, заправить суп, посыпать крошечку мельчайшего перца, дать вскипеть один раз, снять жир, процедить, поставить опять на, плиту, чтобы был горяч, но более уже не кипел, мешать, поднимая ложкою вверх. Отпуская на стол, положить в суповую миску белого хлеба, поджаренного в масле, и белое мясо от курицы, нарезав его полосками.

Черный суп (старых времен)

Изотрите ломоть ситного хлеба, и обжарьте дотемна в свежем сале; потом нарежьте от этого же хлеба тоненьких ломтиков, положите в суповую миску, вместе с обжаренным тертым хлебом, а потом мелко изрубленных луковиц и петрушечной травы. На этот слой положите еще несколько ломтиков ситного хлеба, обжаренных крошек и той же зелени, так нужно продолжать, пока миску наполните более половины. Тогда налейте хорошим мясным отваром и дайте полчаса стоять на горячей золе. Можно в этот суп прибавлять заварные яйца и маленьких жареных птичек.

Суп-консоме с рисом

Приготовить консомэ. Между тем, вымыть в кастрюле 200 граммов риса, залить водою, поставить на огонь и, когда закипит, слить воду прочь, залить немного бульоном, посолить, положить 2 лота масла, поставить на огонь и сварить под крышкою до мягкости. Потом сварить в соленом кипятке 2 л. мелкого зеленого горошку, столько же изрезанных молодых зеленых, бобов и молодой моркови. Когда все будет готово, положить в в рис 2 л. тертого сыру, размешать лопаткой, потом положить свереннyю зелень, перемешать осторожно, выделать ложками рис в виде кнели или клецек, сложить правильно на блюдо и, подлив немного бульону, подать при супе-консомэ. Для любителей подается еще, на тарелке, тертый сыр. (6).

Суп-потофе

Взять кусок говядины (тонкий край без пашины), завязать голландскими нитками, вымыть в теплой воде, сложить в каменный горшок, который уже и был употребляем, залить последний холодною водою до краев и поставить на огонь. Как начнет закипать, снимать накипь сверху, а когда совершенно очистится, снять с огня, бульон процедить, а говядину вымыть в теплой воде, положить обратно в тот же очищенный горшок, залить собственным бульоном, поставить на огонь и, когда снова закипит, посолить и поставить на вольный огонь, чтобы бульон варился тихо. Час спустя положить обланширенные в воде 2 штуки моркови, 1 репу, 1 сельдереи, 1 порей, 1 петрушку, 1 штучку сафоя-капусты, 5 шт. картофеля и 1 испеченную до колера луковицу; покрыв крышкою, варить еще полтора часа, смотря по мягкости говядины, которая поспевает между 3 и 4 часами. Когда будет готово, говядину вынуть на блюдо, а с бульона снять жир, процедить сквозь салфетку в суповую миску и опустить коренья цельными. Говядину подать натурально или огарнированную. (4).

Раковый суп

Сварить в воде 60 раков, снять верхние черепки, очистить шейки и клешни, оборвать ножки, а брюшки отбросить. Оставить сорок черепков, а остальные черепки, с клешнями, ножками и шелухой с шеек истолочь мелко, положить в кастрюлю с 200 г коровьего масла и жарить, пока масло покраснеет; тогда процедить сквозь сито масло, а гущу опять положить в кастрюлю, прибавить ложку муки, вымешать, налить бульоном, поставить вариться. Нарезать мелко 200 г ветчины, нашинковать корня по два петрушки и морковки, обжарить вместе с ветчиною в раковом масле и положить в мясной бульон. Потом приготовить из рыбы фарш, прибавить в него половину раковых шеек, изрубить мелко, начинить раковые черепки, вымазать раковым маслом, поставить в духовой шкаф или в печь, в вольный дух. Когда раки зажарятся, процедить бульон, опустить в него оставшиеся раковые шейки и начиненные черепки поставить на плиту, чтобы суп был горяч, но больше уже не кипел. Из фарша можно сделать род колбасы, вымазав маслом, зажарить в печи, в вольном духу, и, нарезав кружечками, опустить в суп. (6–8).

Гольштейнский суп (старых времен)

Взять 3 горсти свежей рубленой капусты, залить бульоном, поставить вариться. Две горсти овсяных круп, вымыв хорошенько, также положить в суп; варить, пока капуста будет мягка. Потом разнять на части пару рябчиков или куропаток, нашинкованных и обжаренных, положить в суп и уварить до спелости. (5).

Суп с репою

Нашинковав полосками репу, пересыпать сахаром, поджарить, чтобы зарумянилась, налить бульоном; когда репа довольно уварится, слить бульон в другую кастрюлю, прибавить свежего бульона столько, сколько нужно быть супу. Потом взять шесть яичных белков, сбить их в пену, положить в бульон, поставить на плиту, мешать беспрерывно поваренною ложкою, поднимая вверх и сливая, пока бульон не вскипит; тогда процедить сквозь салфетку, дать отстояться, слить в кастрюлю, положить в него репу и разнятую на части утку, сваренную в бульоне. Подавать с гренками из белого хлеба. (5).

Черепаховый суп

Англичане и французы высоко ценят черепаховый суп. У нас черепах нет, поэтому изобрели суп другого рода, названный этим именем. Ошпарив две телячьи головки и вырезав ножичком мягкие части, варить в брезе около 2 часов. Положив потом их на лист и, накрыв другим, придавите камнем для прессования и поставьте на лед. Когда застынет, режьте на четвероугольные части, пальца в 2 ширины и длины, отделяя прочь все негодное. Затем надобно взять 800 граммов воды, сладкого мяса и гребешков; вычистив гребешки солью, надобно вскипятить сладкое мясо раза два в воде, очистить от перепонок и жилок и варить то и другое в брезе. По истечении срока, вынув сладкое мясо с гребешками из бреза, присоедините его к нарезанным телячьим головкам.

Потом приступить к кнелю из судаков, т. е. истолочь в ступки мякоть большого судака с пятикопеечною булкой, яйцом, мелким перцем и ложкою чухонского масла; этот кнель переделать на чайных ложечках и варить в соленой воде. Вынутый из воды кнель присоединяется к гребешкам, сладкому мясу и телячьим головкам. Вслед за этим надобно сделать так называемый маринад. Положив в кастрюлю с чухонским маслом по 2 корня: петрушки, сельдерея, порея и моркови, изрезанных в тонкие ломтики, по 8 граммов сухих трав: чабру, майорану, штук 5 гвоздики, щепотку перечных зерен, поджаривайте, мешая лопаткой; присыпав столовую ложку муки, поджарить с нею и залить белым бульоном. Когда вскипит, сняв пену, прибавить красного бульону для зарумянки. Подогрев стакан хорошей столовой водки, воспламените и в минуту вспышки, потушив пламя накрышкою, вылейте в маринад. Через полчаса, процедив сквозь ситку в другую чистую кастрюлю, сложите гребешки, кнель, сладкое мясо, телячьи головки и дайте вскипеть. Сняв пену, изрежьте в кружки очищенный лимон и кладите в суп со стаканом мадеры и рубленым укропом. (10–12).

Суп-крем из риса

Приготовить бульон из 1,2 кг говядины. Когда будет готов, процедить в кастрюльку и поставить на огонь. Взять в чашку 3 ложки рисовой муки и развести холодным бульоном, а когда бульон закипит, влить разведенную муку, постоянно мешать и оставить кипеть несколько минут. Перед отпуском отбить в чашку 2 желтка, влить полстакана сливок и размешать; потом снять на стол, влить 2 ложки супу в лезон, размешать, вылить лезон в суп и, размешав окончательно, процедить в суповую миску сквозь самое редкое сито (5).

А вот способ приготовлять муку и крупу из риса.

Взять в кастрюлю назначенный для этого рис (свежего привоза, чтобы не имел какого-нибудь постороннего запаха), вымыть в теплой воде, слить воду прочь, налить холодной воды, промыть снова и продолжать промывать до тех пор, пока вода останется совершенно чистою; тогда рис откинуть на сито, потом положить на полотенце, чтобы его осушить, и затем поставить сушить на печку, и когда хорошо просохнет, истолочь в каменной ступке. Между тем, приготовить тамбур из пяти сит: 1-ое сито шелковое, 2-ое сито частое, 3-ье сито редкое, 4-ое сито самое редкое, 5-ое (на самый верх) сито крупное, наподобие решета или сита проволочного. Когда рис будет истолчен, выложить в тамбур, и покрыв его, просеять обыкновенным способом, ударяя тамбуром на руках то в ту, то в другую сторону.

а) Мука-крем выходит из-под шелкового сита и остается в тамбуре.

б) Мука обыкновенная для блинов остается на шелковом сите.

в) Крупа мелкая остается на частом сите.

г) Крупа средняя остается на редком сите.

д) Крупа крупная остается на самом редком сите. Приготовленную этим способом муку и крупу высушить и держать покрытами в банках в сухом месте.

Суп с хлебом. (Домашний)

Взять по две штуки луку и порея, по одному корню петрушки, сельдерея и моркови, исшинковать, поджарить в масле, но чтобы масла было немного и коренья не слишком напитались маслом; потом залить бульоном и поставить вариться. Между тем, нарезав белого хлеба ломтиками, поджарить в масле. Отпуская на стол, положить в миску поджаренный хлеб, вылить на него суп и посыпать рубленого зеленого укропу и петрушки. (4).

Суп со сморчками № 1

Взять 1,6 кг говядины, изрезать кусками, а курицу разнять на части; все перемыть, посолить и поставить вариться. Потом отобрать 30 сморчков, которые покрупнее, вымыть хорошенько; оставшиеся сморчки также вымыть, изрубить мелко, положить в кастрюлю, прибавить 100 г чухонского масла, 400 г ветчины, мелко нарезанной, и по одному корню петрушки и моркови, исшинковав их полосками; все это, хорошо поджарив, выложить в суп. Отложенные 30 сморчков начинить следующим фаршем: размочив в молоке и выжав досуха белый хлеб, смешать с 3 круто сваренными и мелко изрубленными яйцами, прибавить 100 г свежего чухонского масла и 2 сырых яйца, перемешать все вместе хорошенько; начинить этим фаршем сморчковые шляпки, обвалять в сырых яйцах и толченных сухарях, обжарить в масле, опустить в суп, а когда будет готов, заправить ложкою свежей сметаны. Отпуская на стол, говядину и курицу выбрать и, вылив суп в миску, посыпать зеленым рубленым укропом. (6–8).

Испанский суп. (Домашнего приготовления)

Взять по равной части тертого белого хлеба и сыра пармезана; стереть с 2 или 3 яичными желтками, смотря по количеству сыра и хлеба, развести бульоном, чтобы суп был не густ и не жидок, варить на легком огне, непрерывно мешая. Когда есть готовый бульон, то суп этот приготовляют перед самым обедом, потому что ему вариться надобно не более часу. (4).

Суп из курицы. (Домашний)

Изрубить старую курицу на мелкие куски, прибавить говяжьих мозговых костей, разбив их обухом топора, налить по пропорции воды, поставить на плиту или в печь; когда бульон уварится и будет крепок, процедить, поставить опять на плиту и, дав закипеть, опустить в этот бульон клецки, посыпать немного и рубленого зеленого укропу. Также можно положить в суп курицу или приготовить из нее соус. (4).

С-Петербургский суп

Приготовить консомэ из кур следующим способом: снять с 2-х кур филеи, покрыть шпиком и поставить в холодное место для другого употребления; с гвисов и крыльев снять мелкие части, изрубить мелко, истолочь в ступке, прибавить 3 белка, размешать, выложить в обширную кастрюлю, положить все куриные кости, развести процеженным бульоном, поставить на огонь и мешать. Когда закипит, прибавить тех кореньев, которые более нужны для вкуса консомэ, и варить на легком огне, пока бульон очистится и получит надлежащий вкус (бульон доливается часто по ложке холодною водою, чтобы мера бульона осталась одинакова). Когда бульон будет готов, процедить сквозь салфетку в суповую кастрюлю.

Между тем приготовить фарш-кнель из кур. Очистить навагу, снять филеи, запассировать на масле и остудить; потом пустить в кастрюльку ложку сливочного масла, положить ложку муки, размешать, развести сливками, поставить на огонь, выварить бешемель до совершенной густоты, обмакивать филей из наваги в бешемель и складывать на другой плафон. Когда филеи остынут, сложить их так, чтобы филей мог удобно поместиться в середину столовой ложки; тогда выделать из куриного фарша кнели так, чтобы в середине каждой кнели был замазан филей из наваги, сложить на подмазанный сотейник, а перед отпуском налить соленым кипятком и сварить на легком огне под крышкою.

Вскипятить на плите нужное количество консомэ и затем развести холодным бульоном б чайных ложек картофельной муки, т. е. сколько предполагается персон, влить в кипящее консомэ и, проварив немного, прибавить 4 столовых ложки пюре из томатов полбутылки сотерна, вскипяченного с ароматными травами, размешать и процедить в суповую миску. В серебряной или мельхиоровой кастрюле (можно и из белого железа) особо подаются кнели, фаршированные навагою. Любители прибавляют к кнелям запасированные филеи из наваги, печенки из налимов и кайенский перец. (6).

Бульон с яйцами пашот

Приготовить бульон из 1,2 кг говядины. Между тем, сварить яйца мягко следующим способом: вскипятить в кастрюле воды, опустить 4 яйца, покрыть крышкою и варить ровно 5 минут, потом переложить в холодную воду и, когда остынут, очистить осторожно и держать в холодной воде до употребления. Перед отпуском разогреть, опустить в суп или употребить на гарнир. (4).

Суп из корюшки

Поставить на огонь воды в кастрюльке, положить по кусочку очищенных и изрезанных мелко кореньев: петрушки, сельдерея, порея, 1 луковицу и 2 шт. картофеля; когда закипит, сдвинуть на легкий огонь, положить по вкусу соли, 1 четверть лаврового листу, 4 шт. английского перцу и крошечный кусочек мускатного цвету и варить до мягкости; потом процедить и поставить снова на огонь. Между тем, очистить и вымыть 10 шт. корюшки, снять филеи так, чтобы головка и спинная кость остались, тщательно очистить филеи, вытереть, опустить в кипящий мясной или рыбный бульон и, дав один раз вскипеть, разлить на тарелки. Блюдо постное и скоромное. (2).

Суп-гарбюр

Поставить бульон из 1,6 кг говядины; когда закипит, посолить, положить коренья, пряности, вымытую и заправленную молодую курицу или связанную нитками телятину, прибавить столько воды, чтобы было бульона не менее 6 бутылок, и варить до тех пор, пока курица и говядина сварится до мягкости, а бульон получит надлежащий вкус; тогда вынуть курицу и говядину на тарелку, а бульон процедить сквозь салфетку вместе с жиром и отставить отдельно. Тем временем приготовить белую капусту, как следует, потом истереть 150 г сыра пармезана (вместе со швейцарским), очистить и сварить в бульоне 20 шт. моркови, картофеля и нарезать из белого хлеба без корки круглые гренки, которые заколеровать на роште. Когда все будет готово, процедить бульон (без жиру) в суповую кастрюлю, поставить на огонь, закипятить, капусту отлить на сито и, отпрессовав немного, класть рядами на гренки, каждый ряд пересыпать тертым сыром, сложить на блюдо в кружок, поставить в печку и, когда сыр сверху заколеруется, вынуть, наложить в середину морковь и подать на стол вместе с бульоном (6–8).

Красный суп

Приготовить красный бульон, т. е. взять в большую кастрюлю 800 граммов бульонной телятины с косточками 800 граммов говядины, вымыть, поставить на огонь и покрыть крышкой. Когда сок выкипит и говядина на дне кастрюли начнет колероваться, залить кипятком, снабдить солью, кореньями и сварить на легком огне до готовности (6). Гарнир в этот бульон опускать какой угодно, по желанию, или подать бульон с пирожками или с гренками.

Борщ с уткою

Приготовить борщ. В то же время обжарить в печке до половины молодую утку, положить в борщ и доварить окончательно; на сотейник, где утка жарилась, положить сосиски, обжарить с обеих сторон, вынуть на доску, изрезать порционными кусками и положить в суповую миску. На сотейник влить бульону, выварить сок и процедить в борщ. Когда утка будет готова, вынуть, разрезать порционными кусками и положить также в суповую миску; потом снять борщ на стол, собрать дочиста жир, положить рубленого укропу, по вкусу соли и перцу, вылить в суповую миску и выложить свареные ушки. Сметану подать особо в соуснике. (6).

Желтый суп

На каждые две бутылки мясного бульону разболтать ложкою по 3 яичных желтка и развести мясным отваром. Растопить в кастрюле коровьего масла и поджарить в нем дотемна столовую ложку муки. Когда остынет, влить туда же бульон, подбитый желтками; при беспрестанном мешании вскипятить, приправить чуть-чуть толченым имбирем и, наконец, положить еще кусок коровьего масла. Подавать с обжаренными в сливочном или хорошем мызном масле ломтиками белого хлеба. (6).

Капустный суп

Взять кочешка 3 или 4 сафоя, обварить их в кипятке, потом выложить в холодную воду и выжать, оправить кочешки, обвязать нитками, положить в кастрюлю с куском коровьего масла, морковью, кореньями петрушки, сельдереем, базиликом, тимоном, лавровым листом и натыканною гвоздикою луковицею, и упаривать до тех пор, пока все сделается мягко; после того счерпать жир, развести мясным отваром, накрыть кастрюлю и варить на слабом огне четверть часа. Подавать с размоченными ломтями белого хлеба. (6).

Суп-рассольник (старых времен)

Сварите обыкновенный бульон, в который вы вложите пару «самоклевов».

Когда они сварились, то вынуть их и положить в холодную воду. Затем взять 4 шт. моркови, 2 шт. репы, 2 шт. сельдерея, все это также искрошить, как делается для свежих щей. Когда это сделано, берется десяток соленых огурцов, которые разрезать на четвертушки в длину; каждую такую четвертушку разделить пополам, дав ей кругловатую форму. Как скоро бульон готов, то из 100 граммов свежего масла сделать пассир (поджаренное слегка масло), чтобы загустить бульон. К этому прибавить 2 стакана огуречного рассолу. Минут 20 это должно покипеть на плите. Тогда эта горячая смесь из бульона, пассира и рассола наливается на овощи и огурцы изрезанные и сложенные в кастрюлю. Эта кастрюля ставится на огонь и все варится до тех пор, пока морковь и репа совершенно уварятся. В эту пору в особую посудину кладут 400 г щавеля с общипанными листьями, вливают полбутылки белого виноградного вина, сыпать немножко рубленого укропа. К этому прибавляется штук 40 кнели (протертое мясо в виде теста) из курицы или вообще из живности; эта кнель должна быть круглая, в виде орехов, и сварена на бульоне. Сюда же прибавляется и пара вышеупомянутых молодых откормленных петушков, т. е. «самоклевов», разрезанных хорошенько. На это наливается кипящий отвар и суп-рассольник готов. (6–8).

Суп «Виндзор»

Приготовить бульон из 1,2 кг говядины, одновременно снять с костей очищенные телячьи ножки, положить в кастрюльку, налить холодною водою и поставить на огонь. Когда закипит, слить первую воду, налить холодной воды, вымыть и изрезать ножки правильными продолговатыми кусочками, залить процеженным бульоном, положить правильно обточенных кореньев, петрушки, сельдерея, порея, маленького луку и поставить на огонь; когда закипит, положить ложку перловой крупы, подложки масла и варить на легком огне под крышкою до тех пор, пока ножки, коренья и крупа укипят до мягкости. Между тем, процедить бульон, поставить на огонь и, когда закипит, положить 50 г макарон, правильно изломанных кусочками, и развести в чашке холодным бульоном ложку свежей картофельной муки. Когда макароны сварятся, вылить разведенную муку в кипящий с макаронами бульон, проварить, потом положить вместе сваренные с кореньями ножки и снабдить по вкусу солью и красным перцем. Перед отпуском вбить в чашку 1 желток, положить 1/4 стакана сливок и процедить в суповую миску; потом вылить постепенно суп, размешать и подать с рубленою зеленью. (4).

Суп со сладким мясом

Взять сладкого мяса 2 килограмма, нарезать кусками, положить в кастрюлю, прибавить кусок ветчины и ложку масла, поджарить, залить бульоном, а если нет запасного бульона, налить водою, поставить вариться: когда вполовину уварится, процедить. Потом говядину сложить опять в кастрюлю, залить процеженным бульоном, а ветчину более уже в бульон не класть. Положить в суп фаршированных сморчков, трюфелей, зеленой петрушки, укропу и заправить раковым маслом.

Если случаются раковые шейки, их также можно положить в суп. Фарш для начинки сморчков приготовить из телятины с белым хлебом. (6).

Суп из шпината

Выбрав и перемыв 200 граммов шпината, изрубить, обдать кипятком, накрыть и дать постоять немного; потом откинуть на сито, выжать, положить в кастрюлю с ложкою масла, обжарить, прибавить ложку муки, вымешать и залить бульоном.

Когда уварится суп, положить пашотом или круто сваренных и разрезанных пополам яиц, перцу и мелко изрубленного укропу. (5)

Суп-перловник

Взять 800 граммов и курицу; баранину нарезать кусками, а курицу разнять на четверо, налить водою, посолить, поставить вариться; когда начнет кипеть, пену снять дочиста. Потом нашинковать по одному корню петрушки, сельдерея и моркови, опустить в суп. На 800 граммов баранины и 1 курицу положить чайную чашку хорошо вымытых перловых круп. Отпуская на стол, посыпать мелко изрубленного зеленого укропу и петрушки. (5).

Суп из потрохов (домашний)

Взять гусиные или из другой птицы потроха, а если хотят иметь наварный суп, прибавить немного грудины. Дав хорошо увариться бульону, потроха и говядину выбрать, а бульон процедить.

Потом, слив бульон в кастрюльку, опустить в него потроха, положить по 1 корню петрушки и моркови, две штуки порею, нашинковав коренья полосками, как лапша, а порей нарезать продолговатыми штучками. Когда суп будет готов, заправить мукою, поджаренною докрасна в масле. (5).

О приготовлении «потрохов» гусиных. Потрохами называются: голова с шеей, лапки, пупки, печень, и суставы от крыльев. Голову с шеей, лапки и суставы от крыльев надо сначала «опалить» на огне, чтобы не было волосков, а затем уже зашпарить в кипятке и зачистить окончательно, с лапок снять всю кожицу и обрубить ноготки, а с крыльев соскоблить все оставшаяся перышки, из головы вынуть глаза и обрубить нос, шею чисто выскоблить. Печень перемыть. Пупки разрезать вдоль сбоку, расскрыть и вынуть все находящееся в них и содрать внутреннюю кожицу; если она плохо отходит, то надо ее зашпарить. Затем все потроха начисто промыть и разрубить аккуратными кусочками, удобными для подачи к столу. После этого опустить в бульон и варить вместе с мясом до полной готовности.

Примечание: Когда бульон готов и процежен, то потроха и мясо, нарезанное порционно, «ополоснуть» в теплой воде и положить в процеженный бульон.

Суп из курицы

Очистив, выпотрошив и вымыв курицу, разнять на части, обдать кипятком, дать стоять полчаса, а потом, вынув, дать стечь воде. Растопив 100 г коровьего масла, кипятить, пока оно покраснеет; тогда положить ложку муки, вымешать хорошенько, опустить в масло курицу и налить бульоном; дав увариться, положить мелко нарезанных трюфелей и шампиньонов, выжать сок из 1 лимона. (5).

Суп-пюре из ершей

Отмерить в кастрюльку стакан перловой крупы, вымыть, влить 3 ст. воды, поставить на огонь, сварить, протереть сквозь частое сито, сложить в суповую кастрюльку и оставить покрытым до времени. Очистить ершей и другую назначенную рыбу, снять филеи, сложить на сотейник, посолить, подлить 2 ложки воды, поставить на огонь, покрыть крышкою и, когда вскипит и филеи побелеют, снять с огня, остудить, истолочь в ступке, протереть сквозь частое сито и сложить к протертой перловой крупе. Из головок и костей сварить бульон; когда будет готов, процедить сквозь салфетку, развести им пюре, поставить на огонь и, мешая, разогреть (не заваривать), вылить в горячую суповую миску и подать. Любителям подают гренки. (4).

Суп «Нессельроде»

Выбрать 2 ровных окорочка от маленьких белых жирных телят, вымыть тщательно, распилить кость пополам, сложить в кастрюлю, налить водою и поставить на огонь. Когда закипит, выбрать в холодную воду, вымыть и сложить обратно в кастрюлю, залить процеженным бульоном, положить кореньев и соли и сварить до мягкости; потом отставить в холодное место, а когда остынет, выбрать из бульона, очистить косточку и обровнять окорочки так, чтобы каждый из них имел правильную форму и все были одинаковы.

Затем сложить в кастрюлю, залить собственным соком и за полчаса до отпуска разогреть на легком огне. При этом приготовить бульон и, когда будет готов, взять в кастрюлю 200 г перловой крупы, вымыть, залить бульоном без жиру, положить кусочек масла и сварить под крышкою до мягкости; таким же способом сварить отдельно 200 г риса, сложить в особую кастрюлю, положить 100 г сливочного масла, разбить лопаткой, а когда побелеет, развести бульоном, протереть сквозь частое сито, потом слить в кастрюлю, разогреть, неотступно мешая, вылить в горячую суповую миску, а остальным супом залить уложенные в глубокое блюдо телячьи окорочки и подавать горячими. Для любителей в середину блюда кладут сверенную свежую зелень. (6).

Суп-пюре из чечевицы

Сначала приготовить бульон из 800 граммов говядины, потом вымыть в теплой вод нужное количество чечевицы, положить в кастрюлю, прибавить кусочек сырой ветчины, по 2 штуки очищенного луку, моркови и порея, налить, закипятить на плите и поставить в горячую печку на 2 часа, чтобы упрело до мягкости; потом выбрать прочь коренья и ветчину, а чечевицу протереть сквозь частое сито, развести процеженным бульоном, поставить на огонь, вскипятить, снять дочиста сверху накипь, снабдить по вкусу солью и перцем и подавать к столу. (4).

Суп из курицы в горшке

Положить в обливной каменный горшок очищенную, вымытую и заправленную курицу, налить холодною водою и поставить на огонь. Когда закипит, вымыть курицу в холодной воде, разрезать порционными кусками, положить в горшок, налить процеженным сквозь салфетку собственным бульоном, снабдить по вкусу солью, положить кореньев, красиво сточенных: петрушки, порея, моркови, сельдерея и варить на легком огне до мягкости. Перед отпуском засыпать смоленскими крупами и подавать. (4).

Бульон с бишкоктом

Приготовить бульон из 1,2 кг говядины и сделать бишкокт так: отмерить в кастрюльку ложку нетопленого масла, вымешать, чтобы побелело, положить (по одному) 3 желтка и мешать до тех пор, пока масса не поднимется; потом положить 1,5 ложки муки просеянной и размешать, чтобы масса была гладка; затем положить в массу 5 сбитых белков, смешать, смазать маслом и обсыпать тертым хлебом маленький сотейник. За 20 минут до отпуска выложить массу, поставить в горячую печку, заколеровать сверху немного, покрыть крышкою и спечь до готовности. Перед отпуском выложить на стол, разрезать порционными кусочками бишкокт и, уложив правильно на тарелке, подать при супе. (4).

Суп с пармезаном

Натереть пармезана, разварить в бульоне, процедить сквозь сито, поставить опять на плиту, подправить двумя яичными желтками, положить кусок свежего чухонского масла, величиною с грецкий орех и вскипятить один раз. Подавая на стол, положить несколько ломтиков белого хлеба, поджаренного в масле. (5).

Суп с улитками

Отварив улиток в воде до половины спелости, разделить на две части; одну отложить, а другую вычистить из черепков, изрубить, положить в приготовленный бульон, приправить свежим чухонским маслом, мускатным цветом и перцем. Другую половину улиток, вычистив из черепков, положить в миску с сухариками из белого хлеба, обжаренными в масле, вылить на них суп и положить цедру со свежего лимона, нашинкованную тонкими полосками. (5).

Зеленый суп

Взять курицу, а если нужно, чтобы супу достаточно было для шести особ или более, прибавить 800 граммов говядины с мозговыми костями; налить 4 бутылки воды, положить немного соли, поставить вариться и дать кипеть небольшим, ровным ключом, снимая пену. Когда курица уварится, бульон процедить. Взять по горсти шпината и щавелю, перебрать, вымыть, изрубить мелко, обдать кипятком и дать стоять полчаса, а потом откинуть на сито. Между тем, очистить по одному корню петрушки и моркови, нашинковать полосками; налущить горсть зеленого гороха, нарезать молодой спаржи кусочками, величиною в полвершка. Слив бульон в кастрюлю, положить приготовленную зелень и коренья. Уварив все хорошо, выпустить одно за другим 10 яиц; дав яйцам свариться, вылить суп в миску и подавать. Можно также сварить яйца всмятку или, как называют, «в пашот», положить в суповую миску и вылить на них суп. Говядину и курицу в суп не класть; из курицы можно приготовить какое-нибудь блюдо, под тем или другим соусом. (6).

Суп с устрицами

Вынуть из раковин 20 устриц, изрубить мелко, положить в кастрюлю, налить б стаканов бульону, приправить кардамоном и перцем; прибавить стакан виноградного вина, немного лимонного соку и кусок чухонского масла; дав прокипеть ключом, приправить двумя яичными желтками, смешанными с половиной стакана сливок и, приправив, не кипятить, и делать во время самой подачи. В суповую миску положить несколько вычищенных устриц и сухариков из белого хлеба, вылить на них сквозь сито суп и подавать.

Суп из репы

Взять потребное количество репы, смотря по пропорции супа, обчистить хорошенько, промыть, положить в кастрюлю, облить кипящим бульоном и варить до тех пор, пока репа не размякнет. Если бульон жирен, то в него не нужно более подбавлять масла, если же он выглядит постным, то положить кусочек масла. При подаче на стол репу кладут в суповую миску с поджаренными ломтиками размоченного в молоке хлеба и обливают бульоном, процеженным сквозь сито. (5).

Примечание: Репу, очищенную и нарезанную аккуратными, мелкими, четырехугольными кусочками, сначала надо обланжироватъ, т. е. проварить в воде до половины готовности, для того, чтобы удалить из нее горечь. Затем, откинув на сито и окатив холодной водой, положить в кастрюлю, залить бульоном и припускать до полной готовности.

Красный суп

Взять от задней части 0,8 или 1,2 килограмма говядины, разрезать на ломтики, избить, обложить ею дно и стенки кастрюли, обмазанные предварительно коровьим маслом, и жарить исподволь с изрезанными кореньями, луковицами порея, тмином. Когда мясо получит приятный темный цвет (причем надо стараться, чтобы оно не пригорело), то, смотря по количеству супа, влить в кастрюлю потребное количество мясного бульона, вскипятить, чтобы бульон также принял темный цвет, процедить насветло сквозь сито или салфетку и подложить саго или мясных клецок. (5).

Суп-крем из спаржи

Очистить 1,6 кг белой молодой спаржи, сложить в кастрюлю, залить водою и поставить на огонь. Когда закипит, слить воду прочь, положить 100 граммов сливочного масла, 4 ложки муки, размешать, залить белым бульоном и сварить на легком огне до мягкости; потом протереть сквозь частое сито, сложить протертое в кастрюлю, развести бульоном, как быть должно супу и поставить на огонь. Между тем, отбить в кастрюлю 3 желтка, развести сливками и, когда суп начнет закипать, снять на стол, сперва влить немного супа в лезон, а потом вылить лезон в суп, размешать и вылить в суповую миску и опустить в суп зеленые кнели. (6).

Валахский суп

Сварить бульон из 800 граммов говядины, 1 маленькой утки, кореньев разных, 3–4 шт. сушеных грибов и процедить. Ложку масла поджарить с 1,5 ложками муки, развести сметаною, потом бульоном, вскипятить и, мешая, процедить сквозь сито; перед отпуском к столу опустить в бульон отдельно отваренного рассыпчатого риса и отваренные также в бульоне точеные коренья, раз вскипятить; подавая, всыпать укроп и зеленую петрушку. (6).

Суп с булочками. (Старых времен)

Взять 8 или сколько понадобится небольших сдобных булочек, срезать дно, выбрать весь мякиш. Приготовить следующий фарш: взять куриного мяса или телятины, из говяжьих костей мозгу, а если мозгу не случится, почечного сала и немного шпика; изрубив все мелко, посолить, посыпать перцем, положить в фарш 3 сырых яйца, смешать все вместе хорошенько. Этим фаршем начинить булочки, вымазать дно сбитым сырым яйцом, уложить на глубокую сковороду, накрыть и поставить в духовой шкаф или в печь, в вольный дух, чтобы фарш запекся. Две горсти портулака перебрать, вымыть, изрубить крупно, положить в бульон, приготовленный для супа; когда портулак уварится, прибавить две столовых ложки жюсу. Положив в миску фаршированные булочки, вылить на них суп. (6).

Свежие щи

Щи лучше варить в горшке, чем в кастрюльке и в русской печи. Взяв 1,6 кг грудины, разрезать на несколько кусков, вымыть, положить в горшок такой величины, чтобы говядины было половина горшка, поставить горшок к огню, дать кипеть ключом полчаса, а потом, выбрав говядину, бульон процедить. Кочан капусты, разрезав на четыре или на шесть частей, обдать, кипятком, накрыть и дать постоять полчаса, откинуть на сито, выжать из него воду, положить в горшок вместе с говядиною, залить процеженным бульоном и поставить вариться; прибавить 2 луковицы и 2 корня моркови, нашинковав крупно. Когда щи уварятся, заправить ложкою муки и двумя ложками сметаны. Щи нужно хорошо уварить; чем больше они упреют, тем бывают вкуснее; поэтому многие предпочитают щи, сваренные накануне. (6).

Борщ со сметаной или с селедкой

Сварить бульон из кореньев и сушеных боровиков, процедить. Испечь 400 граммов свеклы, потом очистить ее, мелко нашинковать, сложить в кастрюлю, залить бульоном из кореньев, влить свекольного, отдельно отваренного рассола, сметаны, подогрев до горячего состояния, положить соли, простого перца, зелени и мелко нашинкованных грибов; подавать с жареною кашею из гречневых круп. В постный день, вместо сметаны, положить селедку, а именно: 3 шотландские селедки вымочить, очистить, обвалять в муке, поджарить в прованском масле, опустить в борщ и раз вскипятить. (5).

Борщ малороссийский. (По-домашнему)

Борщ этот варят из говядины, баранины, свинины, утки и гуся, или берут разного мяса и живности, варят все вместе; также кладут ветчину и сосиски. Взять 800 граммов говядины, 400 граммов ветчины и половину гуся, вымыть, положить в горшок, чтобы мяса было полгоршка, залить водою, поставить вариться и снимать пену. Свежую капусту нашинковать крупно, полосками в палец шириною, а свеклу обыкновенным манером; положить в кастрюлю, обжарить в масле, прибавить ложку муки, вымешать, развести бульоном, положить в горшок, вместе с двумя нашинкованными луковицами. Кому угодно, можно положить перед обедом 400 г сосисок, обжарив их сначала в масле, подправить двумя ложками сметаны и приквасить по вкусу уксусом. После подправки дать борщу прокипеть ключом. Борщ варят иногда из кислых бураков с кислою, шинкованною капустою. (6).

Примечание: если борщ подается с сосисками, то называется: «польский».

Рассольник. (По-домашнему)

Сварить бульон, как обыкновенно, из 1–1,2 кг говядины, прибавить, кто хочет, 1 воловью почку, положить кореньев, также 2–3 сушеных грибка, сварить и процедить; 6 маленьких соленых огурцов очистить, нарезать ломтиками, сварить, прибавить, если окажется нужным, огуречного рассолу, так чтобы была приятная кислота. Почки нарезать довольно мелко; опустить затем в суповую миску зелени, залить бульоном и подавать. В суп этот можно иногда влить 0,5–1,5 стакана сметаны и еще раз вскипятить, сварить в том же бульоне немного картофелю или подправить суп мукою. (5).

Суп жюльен

Приготовить желтый бульон. Затем взять свежие коренья, какие имеются: петрушка, коротель, сельдерей, репа, стручья зеленые и цветная капуста. Коренья очистить, промыть и нашинковать тонкими палочками, стручья очистить и перерезать пополам, а цветную капусту разобрать «кусточками» в отдельности каждый, подчистить и промыть. Затем всю зелень положить в кастрюлю, залить водой, прокипятить, откинуть на сито и положить в готовый процеженный бульон. Дать прокипеть и составить на край плиты, чтобы потихоньку варилось, и когда зелень будет мягкая, посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать к столу.

Суп-пюре из горошка

Приготовить бульон. При этом нашинковать мелко 2 луковицы, сложить в обширную кастрюлю, влить 2 стакана воды, посолить, положить ложку масла, вылущенный зеленый горох, поставить на огонь, покрыть крышкою и сварить до мягкости. Как только горох сварится, снять с огня, протереть поспешно горячий сквозь частое сито, сложить в суповую кастрюлю, развести кипящим бульоном, снабдить по вкусу солью и мелким сахаром и, разогрев, вылить в суповую миску. Гренки подать при супе особо на тарелке. (6).

Португальский суп

Очистив 3 штуки крупного португальского луку, положить на растопленное масло в кастрюлю, поджарить с обеих сторон до колера и поставить испечь в горячей печке под крышкою до мягкости; потом положить 3 штуки очищенных и мелко нарезанных яблок, 5 штук очищенных помидоров и 400 г винограду, налить красным вином и, разварив, протереть сквозь частое сито. За полчаса до отпуска закипятить в кастрюле процеженное консомэ и, разведя холодною водою две ложки картофельной муки, влить в кипящее консомэ; когда загустеет, положить пюре, размешать, развести бульоном, как быть должно супу, прокипятить, снабдить по вкусу солью и красным перцем, опустить в суп горячую телячью головку, влить в суповую миску и прибавить стакан вскипяченной хорошей мадеры. (6).

Щи с рыбою. (Домашнее приготовление)

Взять кислой рубленой капусты, налить по пропорции водою, искрошить одну или две луковицы, положить в капусту и поставить вариться. Окуней, карасей или другую какую рыбу очистить, выпотрошить, вымыть, обвалять в муке, обжарить в маковом или в ореховом масле и опустить во щи. Когда щи хорошо уварятся, стереть макового или подсолнечного масла с мукою и заправить щи.

Бураки по-хохлацки

Взяв 1,6 кг говядины от грудины, разрезать на несколько кусков, вымыть, положить в горшок, посолить и поставить в печь; когда закипит, пену снимать до чиста. Свеклу и две луковицы, исшинковав, обжарить в масле, положить ложку муки и вымешать. Выбрав говядину, бульон процедить; потом слить опять в горшок, опустить в бульон говядину и бураки, приквасить уксусом, заправить сметаною. Подавая на стол, посыпать рубленого укропа. Приготовляют бураки также из квашеной свеклы, но тогда их не поджаривают и не кладут уксусу, а только заправляют сметаною. (5).

Суп из курицы. (По-домашнему)

Взять хорошую курицу, разнять на части, накрошить мелко зеленого луку и петрушки. Уложив курицу в кастрюлю, положить туда же лук и петрушку, две ложки чухонского масла, половину лимона, изрезанного кружками, стакан виноградного вина и немного соли; закрыв кастрюлю, варить на легком огне. Когда курица поспеет, налить хорошим бульоном, дать раза три вскипеть, после чего посыпать зеленой мелко изрубленной петрушкой и укропом. (5).

Суп из портулака

Перебрав портулак, выполоскать; нарезать мелкими кусочками ветчины, положить вместе с портулаком в кастрюлю, налить бульоном, варить на легком огне около часу. Потом накрошить из белого хлеба сухариков, поджарить в масле, положить в миску и вылить на них суп.

Зеленый суп. (Домашнее приготовление)

Взять щавелю и шпинату, перебрать, вымыть, изрубить крупно, поджарить в масле, залить бульоном, поставить вариться, положить шинкованных кореньев петрушки, сельдерея и моркови. Когда суп уварится, заправить мукою и прибавить ложку свежей сметаны. (5).

Бульон из кореньев. (Домашний)

Нашинковать мелко 2 луковицы, сложить в кастрюлю, влить одну ложку прованского масла и поджарить на огне до колера. Потом влить кипящей воды столько, сколько нужно иметь бульона, закипятить, положить по одному корню очищенной петрушки, сельдерея, порея, моркови, 1/2 небольшого кочна свежей капусты, ложку желтого гороху, ложку белых бобов, 2 шт. грибов, 5 шт. очищенного картофеля, снабдить пряностями и варить на легком огне, пока коренья не сделаются совершенно мягкими, а бульон не получит надлежащего вкуса. Перед цежением снять бульон с огня, дать устояться, слить осторожно сверху и процедить сквозь салфетку в чашку. Сварить в соленом кипятке до мягкости вермишель, отлить на дуршлаг и опустить в процеженный в чашке бульон. Суп этот можно заливать хорошим мясным отваром (бульоном) и тогда из постного получается хороший скоромный суп. Этому, впрочем, превращению легко подвергаются все постные похлебки без рыбы и без постного масла. (4).

Суп-пюре из помидоров

Сварить бульон из 800 грамм говядины, 400 грамм телятины, половины курицы и кореньев и процедить. Взять самых зрелых помидоров, зернышки и сок прочь, а остальное сложить в кастрюлю, положить 1,5 ложки масла, поджарить, всыпать 1 ложку муки, размешать, влить сметаны, вскипятить, развести бульоном, вскипятить и протереть сквозь сито. (5).

Суп-пюре из лука

Сварить бульон из 1,6 кг телятины и кореньев, процедить. Очистить 400 г луковиц, вскипятить в воде, откинуть на решето, сполоснуть холодною водою, потом положить в кастрюлю с ложкою масла, поджарить, но не подрумянивать, а затем заправить следующим соусом: ложку масла и ложку муки размешать, влить 1 стакан густых сырых сливок, мешать на плите; когда вскипит, залить этим соусом лук и кипятить, пока не сделается густо; протереть сквозь сито, развести бульоном, положить соли, подогреть и опустить отдельно сваренное в бульоне саго. (6).

Суп-пюре из кореньев

Сварить бульон из 1,2 кг говядины с кореньями и процедить. 400 граммов молодой моркови залить бульоном, положить ложку масла, накрыть крышкою, сварить до мягкости и протереть сквозь сито. Распустить в кастрюле масла, всыпать ложку муки, потом пюре из моркови слегка спассировать, мешая ложкою; положить 1 желток, полстакана сливок, развести бульоном, подогреть, всыпать зелени и подавать. (5).

Суп-пюре из гороха

Сварить бульон из 1 килограмма говядины и 400 грамм жирной копченой ветчины, процедить. Два стакана гороха залить водою, разварить хорошенько, а если долго не будет развариваться, то прибавлять понемногу холодной воды, затем протереть сквозь сито, развести бульоном, подогреть, но не кипятить; можно прибавить для вкуса поджаренный в масле лук. (5).

Суп-пюре из тыквы

Разрезать на части зрелую тыкву, вычистить середину, срезать толстую верхнюю корку, сложить на масло в кастрюлю, сварить на легком огне под крышкою до мягкости и протереть сквозь частое сито.

Между тем, распустить в кастрюле ложку масла, положить 0,5 литра муки, размешать, развести кипящим бульоном, положить 3 стакана протертого пюре, разогреть и, когда суп начнет густеть, положить по вкусу соли и процедить в суповую миску сквозь редкое сито или решето. (4).

Бомбаш грузинский

Нарезать кусками телячью грудину, сложить в кастрюлю, залить холодною водою, посолить и поставить вариться. Когда пена будет набегать, снимать ее почаще. Как только очистится бульон, положить в него головки 3 репчатого луку, крупно изрезанного. Когда мясо довольно уварится, вынуть кусочки из бульона, срезать жир, а самое мясо положить обратно. Снятый жир нарезать мелкими кусочками, а от легкого отрезать 1/8 долю, изрубить ее мелко и положить также в бульон. Положить особо в чайную чашку самую малость шафрану (половину чайной ложки, если шафран высокого качества, настоящий персидский). Кто любит, может чуть-чуть присыпать и мускатного цвету. Перед отпуском к столу, слить бомбаш в суповую миску, процедив сквозь сито для отделения шафрана и специй, и посыпать свежею зеленью. (5).

Суп-пюре из картофеля

Очистить вымыть и сложить в кастрюльку картофель, потом посолить и положить 2 луковицы, залить водою и сварить до мягкости, потом слить воду, вынуть лук, потом протереть сквозь сито, в пюре положить ложку муки, разведенной водой, развести бульоном и, разогрев до горячего состояния, вылить в суповую чашку, посыпать зеленью и подавать. (5).

Похлебка из щавеля

Сварить бульон из 1,2 кг говядины и кореньев и процедить. 400 граммов перебранного щавелю, вымыть, изрубить, сложить в кастрюлю, положить 1 ложку масла, поджарить слегка, мешая, положить ложку муки и 200 г ломтиками нарезанной сваренной ветчины, подлить бульону, кипятить на легком огне час, потом протереть щавель сквозь сито, развести бульоном, как следует, а перед самым отпуском вскипятить в нем стакан вермишели, положить соли и перцу. (4).

Суп-пюре из гороха, постный. (Домашний)

Два стакана гороху всыпать в кипяток, посолить, разварить, подливая понемногу холодной воды, протереть сквозь дуршлаг; 1 петрушку, 1 порей, 1 луковицу поджарить в ложке масла до мягкости, всыпать ложку муки, опять поджарить, смешать с протертым горохом, развести бульоном, всыпать простого, но очень мелко истолченного перцу; перед отпуском можно положить 400 г копченой семги или 3 копченые селедки, или поджаренные копченые 2 камбалы или 1 стакан вскипяченной сметаны; раз вскипятить. (4).

Суп из грибов № 1

100 граммов белых грибов вымыть, залить тремя бутылками воды, поставить в печь. Когда грибы будут мягки, искрошить мелко, положив на них две ложки постного масла и ложку муки, стереть хорошенько, опустить в грибной бульон. Осьмушку сладкого миндалю очистить, истолочь мягко и положить в грибы. (4).

Суп из грибов № 2

Сухие белые грибы, размочив в горячей воде, нашинковать, залить водою и поставить вариться. Когда довольно уварятся, положить чайную чашку рису, заправить двумя ложками постного масла, стертого с мукою и положить несколько штук картофеля и на масле спассированного луку.

Суп из огурцов

Сварить бульон, как обыкновенно, из 1,2 кг телятины с кореньями; процедить, 10 огурцов средней величины очистить от верхней кожицы, разрезать каждый на 4 части, вырезав самую середину, т. е. зернышки. Половину этих огурцов нарезать ломтиками, сварить в соленом кипятке, отлить на дуршлаг; ополоснуть холодною водою и положить в суповую миску. Другую половину огурцов сложить в кастрюлю, положить 100 г вареной ветчины, 1 луковицу, налить жирным бульоном, варить на легком огне до мягкости, положить туда же пол-ложки масла, размешанного с 1 ложкою муки, и вскипятить. Перед отпуском вынуть ветчину, а все остальное протереть сквозь сито, сложить в кастрюлю, развести бульоном, отставить на край плиты и дать устояться, снять жир, влить полстакана густых сливок с двумя желтками, подогреть до горячего состояния, беспрестанно мешая, чтобы не закипело, положить по вкусу соли, перцу, зеленого укропу. К этому супу подаются греночки из белого хлеба. (5).

Щи с осетриною

Свежей капусты нарезать крупно, обдать кипятком, дать постоять, откинуть на сито и выжать воду. Искрошить две луковицы, положить капусту и лук в кастрюлю, влить две ложки масла, обжарить, прибавить ложку муки, размешать, налить водою и поставить вариться. Когда капуста будет мягка, положить свежепросольной осетрины, нарезав кусочками. Если осетрина солона, то замочить ее с вечера в квасу. Варят щи со свежею и кислою капустою из осетровой головы. Засольную головизну также надобно вымачивать в квасу. Головизну класть во щи раньше, она требует больше варки; можно сначала сварить ее отдельно, обобрать хрящи и мясо, нарезать кусочками и опустить во щи. (4).

Уха из налимов

Очистив и выпотрошив налимов, вымыть и нарезать звеньями, потом нашинковать по одному корню: петрушки и одну луковицу; налить в кастрюлю сколько нужно воды, положить коренья, а когда хорошо уварятся, опустить рыбу, посолить и варить до спелости. Молоки и печенки, изрезав небольшими кусочками, положить также в уху. Подавая на стол, посыпать мелко изрубленной петрушкой и укропом. Уха из всякой другой рыбы варится таким же образом. Кроме кореньев, можно приправлять уху лавровым листом, горошчатым перцем, лимоном, нарезанным кружками; кладут также маслины.

Щи из крапивы

Сварить бульон из 1 килограмма говядины и 400 г ветчины, с кореньями; процедить. Когда бульон будет готов, взять 600 г молодой крапивы, перебрать, вымыть, опустить в кипяток, сварить до мягкости, но не под крышкою, откинуть на дуршлаг, ополоснуть холодной водою, выжать, изрубить мелко и протереть сквозь сито. Положить в кастрюлю масла, 1 ложку муки, поджарить, положить крапиву, развести бульоном, вскипятить, мешая; в суповую миску всыпать зеленой петрушки и горсть укропу. Можно прибавить сметаны. Подать к ним ломтиками нарезанную ветчину, или крутые, надвое разрезанные яйца, или пирожки или свиные сосиски. (4).

Хашо армянский

Суп этот следует варить за час до обеда. Крупно нарезанный лук (в головках) поджарить с маслом, потом налить горячей воды, посыпать соли, дать вскипеть раза два. Впрочем, вместо кипятку предпочтительнее употреблять обыкновенный бульон. Яичный желток взбить в чайной чашке и затем выпустить потихоньку в варево. Потом нарезать кусками булку, положить и ее туда же и накрыть кастрюлю крышкою, чтобы булка разбухла. Подавая к столу, посыпать рубленой петрушкою. (4).

Щи постные

Взять кислой капусты и нашинкованную луковицу, стереть с двумя ложками постного масла и ложкою муки, поставить спаривать; потом, размочив в горячей воде белых грибов, нашинковать полосками и опустить во щи. Бураки постные варят так же, как и с рыбою: нашинковать свеклы, прибавить крошеного луку, обжарить в масле, положить ложку муки, размешать, залить водою, положить нашинкованных белых грибов и приквасить по вкусу уксусом. (5).

Чихитма грузинский

Сварить бульон из курицы. Когда курица размякнет, ее вынуть, изрезать по суставам, а бульон процедить. Затем нашинковать 4 головки репчатого луку и спассировать их с маслом в кастрюле, но до такой степени, чтобы он отнюдь не закраснелся. Потом на этот лук положить курицу и немного поджарить, поливая слегка куриным бульоном и переворачивая мясо и лук раза два. Затем влить остальной бульон и дать сильно кипеть. Перед отпуском к столу, выпустить штуки 3 яиц в стакан и взбить их хорошенько, прибавить к ним бульона и немного лимонного соку из одного лимона, не больше. Отодвинуть кастрюлю с огня, быстро влить яйца, не переставая мешать, но не давать закипать, и тогда уже готовую чихитму влить в миску, посыпав ее рубленою зеленью и подавать.

Грибной суп

Изрезав грибы, посолить, залить водою, поставить вариться; положить луку и укропу, стереть постного масла с мукою, заправить суп. Иногда засыпают грибной суп гречневыми крупами и заправляют немного уксусом.

Суп на раковом кулисе

200 граммов рису вымыть хорошенько, разварить в воде; потом, слив воду, налить бульоном, положить небольшой кусок ветчины и разных трав: укропу, петрушки. Когда суп довольно уварится, травы и ветчину вынуть, влить 2 стакана ракового масла (о приготовлении его ниже), положить зеленой, мелко изрубленной петрушки и укропу. (5).

Суп из белорыбицы

Взять 10 небольших окуней, обвалять в муке, обжарить в масле; белорыбицу, нарезав небольшими звеньями, обжарить также. Положить в кастрюлю белорыбицу и окуней, прибавить шинкованых кореньев: петрушки и моркови, целую луковицу, налить рыбным бульоном и уварить до спелости. (4). Бульон приготовить из мелкой рыбы.

Суп из судаков (домашнее)

Вычистив, выпотрошив и вымыв судака, нарезать звеньями, нашпиговать семгою или осетровою тешкою, посолить, обвалять в муке, обжарить в масле, положить в кастрюлю и, залив бульоном, поставить на огонь.

Когда начнет кипеть, положить нашинкованных кореньев и шариков из рыбного фарша; отпуская, посыпать зеленого рубленого укропу или петрушки. (5).

Суп из карасей

Вычистив и вымыв средней величины карасей, начинить рыбным фаршем, обжарить в масле, потом положить в рыбный бульон, прибавить горошинами перцу, лаврового листу и лимону, нарезанного кружками; варить до спелости. Отпуская, посыпать зеленью.

Суп из окуней

Очистив и вымыв окуней, обжарить в масле; если есть в них икра, нарезать небольшими кусочками и также обжарить в масле. Положить обжаренных окуней и икру в кастрюлю, прибавить 2 луковицы, натыканных гвоздикою, каперсов и оливок, залить рыбным бульоном и варить до спелости.

Калья

Нарезав паюсной икры небольшими кусочками, прибавить из карасей или окуней икры, также нарезав кусочками, накрошив огурцов и луку, налить рыбным бульоном, уварить до спелости, приправить перцем и мускатным орешком. Бульон приготовить из мелкой рыбы.

Уха из стерляди № 1

Вычистив стерлядь, нарезать звеньями. Потом приготовить из мелкой рыбы бульон и процедить. Влив опять в кастрюлю бульон, поставить на огонь; когда бульон закипит, положить шинкованных кореньев: петрушки, моркови и две луковицы, один лимон, нарезанный кружками; варить, пока коренья будут мягки; тогда опустить в бульон стерлядь и влить стакан мадеры.

Уха из стерляди № 2

Две или более небольшие стерлядки очистить, вымыть и нарезать звеньями. Потом взять щуку или судака, снять кожу, выбрать кости, мясо истолочь мягко, прибавить ложку прованского масла, 2 ломтя белого хлеба, размеченного в воде и выжатого досуха, потолочь еще фарш вместе с хлебом, посолить и приправить перцем. Кости, вынутые из рыбы, истолочь в ступке и вместе с головою рыбы, из которой сделан фарш, положить в кастрюлю, залить водою, посолить, положить 2 луковицы, лаврового листу и поставить вариться. Когда бульон довольно уварится, процедить, поставить опять на огонь и, дав закипеть, опустить стерлядь. Из фарша накатать шариков, положить в уху, прибавить горсть или более маслин, смотря по количеству ухи; отпуская, посыпать зеленым рубленым укропом. (6).

Суп с клецками

Изготовив хороший бульон, взять 100 г чухонского масла и растирать его деревянного ложкою до тех пор, пока оно будет как пена, положить потом 2 целых яйца и 2 желтка, ложку сливок и столько муки, чтобы тесто не распадалось; потом, перед самым обедом, класть это тесто серебряною ложкою маленькими клецками в кипящий бульон и посолить. (5).

Домашний суп с луком

Облупить 10 маленьких целых луковиц, нарезать тоненькими кружками, обвалять слегка в муке и поджарить в свежем русском масле, потом выложить на чистое полотенце, чтобы они не оставались жирными, и положить их в суповую миску. Перед обедом налить на них горячий, кипящий бульон и подавать к этому кругленькие, поджаренные сухарики. (5).

Суп-скороспелка

Взять 400 г говядины, изрезать ее в кусочки величиною с наперсток; изрезать также 4 хороших моркови, 4 репы и 2 луковицы, положить все вместе в кастрюльку, в которой распустить заранее немного чухонского масла, и оставить пассироваться минут 20 на довольно сильном огне, потом наполнить кастрюлю горячею водою, дать кипеть 1/4 часа, прибавить 2 жаренных луковицы, перцу, соли; наконец, процедить сквозь сито и положить в бульон вермишели, сваренной обыкновенным образом.

Суп-пюре из фасоли

Сварить бульон из мяса и кореньев, процедить. Два стакана фасоли залить кипятком, вскипятить раза 2, процедить, залить бульоном, положить 1,5 ложки масла, варить, пока фасоль не разварится, протереть сквозь сито, развести бульоном, разбить 2 желтка, развести горячим бульоном, проворно мешая, положить соли, зелени и подавать. (6).

Немецкий суп

Сварить бульон с кореньями и процедить; 1,5 ложки муки и 1 ложку масла слегка поджарить, развести 0,5 стакана бульона и вскипятить; когда немного остынет, вбить 4 желтка, размешать, развести горячим бульоном, быстро мешая, подогреть до горячего состояния, но не кипятить.

Вместо желтков можно влить 1,5 стакана сливок. Опустить в суповую миску отдельно в бульоне отваренные точеные коренья: морковь, брюкву, а также сваренного в бульоне и ломтиками нарезанного мясного фарша, «фрикадели».

Суп-пюре из артишоков

Сварить бульон из 1,2 кг говядины с кореньями и процедить; 20 артишоков очистить, оставить одни «фоны», то есть донышки, вымыть, залить 3 стаканами бульона, положить 50 г масла, варить до готовности, протереть сквозь сито. Ложку масла и 2 ложки муки поджарить, развести 1 стаканом сливок, вскипятить, смешать с пюре из артишоков, развести бульоном, посолить и подавать. (6).

Суп из баранины

Взять 400 г молодой баранины, разрезать на порционные куски, вымыть, сложить в кастрюльку, посолить, покрыть крышкою и поставить на огонь; когда сок из баранины выкипит и сама баранина получит желтый колер, налить кипятком, положить 1 луковицу, морковь, порей и петрушку, мелко нарезанными, вымыть до чиста 2 столовых ложки риса и опустить в суп; когда баранина и рис окажутся мягкими, тогда суп вылить в суповую миску и подавать.

Ленивые щи

Сварить бульон из 1,2 кг говядины с верхним жиром, с кореньями и процедить. Половину большого кочна свежей капусты очистить, разрезать кусков на 20, опустить в процеженный бульон, сварить на легком огне до мягкости; пол-ложки масла смешать с 1 ложкою муки, положить в бульон, вскипятить раза два; подавая, всыпать зеленой петрушки и немного мелкого простого перцу. (6).

Борщ из сельдерея

Сварить бульон из 1,2 кг говядины с кореньями (прибавить, кто хочет, 400 г ветчины); процедить. Взять 400 г сельдерея, выбрать самые листья, опустить в кипяток, сварить до мягкости, откинуть на решето и мелко изрубить. Масла и 0, 5 стакана муки слегка поджарить, положить туда же сельдерей, развести сметаною, потом бульоном, вскипятить, мешая; всыпать 2 листочка сельдерея, мелко изрубленного, и укропу. (5).

Грибные щи

Изрубить мелко 2 луковицы, поджарить в 2-х ложках прованского масла, положить 2 стакана кислой капусты, еще поджарить, развести сваренным грибным бульоном с кореньями, варить на легком огне. Перед самым обедом ложку муки поджарить в ложке прованского масла, развести грибным бульоном, влить во щи, положить туда же несколько мелко нашинкованных отварных грибов, вскипятить, всыпать соли и крупного простого перцу. (5).

Оллапотрида

Взять 5 живых ершей, одного окуня и самого маленького сига, очистить, как следует, выпотрошить (не прорвать желчи) и вымыть; икру, если окажется, отобрать особо в чашечку. В то же время поставить в кастрюльке 4 стакана воды, положить нарезанных кореньев, т. е. петрушку, порей и лук, полштуки лаврового листа, 2 штуки английского перцу и по вкусу соли, поставить на огонь и варить несколько минут, потом положить окуня с ершом и сварить до готовности. Пока рыба варится, разрезать сижка вдоль пополам (не разрезывая головки), с верхней половинки сига срезать лишь одни брюшные косточки, вторую половинку подрезать так, чтобы осталась вся спинная кость при головке, срезать тщательно и обрезать перышки так, чтобы не осталось при филеях ни одной косточки; тогда вынуть на тарелку из ухи ершей и окуня цельными и употреблять на что угодно, а в уху положить косточки и обрезки с сига и вбить в икру один белок, размять лопаткой, прибавить ложку холодной воды и вылить в уху, когда закипит; варить на легком огне до тех пор, пока уха очистится и получит надлежащий вкус (чтобы придать ухе желтый колер, нужно поджарить на плите половинку сырой луковицы и положить в уху перед очисткой). Перед отпуском, процедить уху в кастрюльку через салфетку, сливая осторожно, чтобы бульон не помутился, поставить на огонь и, вытерев филеи из сига полотенцем, опустить в бульон; когда вскипит и рыбные филеи всплывут, то уха готова. (4).

Бульон с кремом «рояль»

Приготовить бульон из 1,2 кг говядины и крем заварной. Отбить в кастрюльку столько желтков, сколько назначено иметь формочек крема (прибавляя на 4 желтка 1 белок), размешать лопаткой, посолить, развести сливками или молоком (мерить формочкою, которая назначена для крема) и процедить сквозь сито. Между тем, поставить в глубоком сотейнике столько кипящей воды, чтобы формочки стояли только до половины в воде, подмазать маслом формочки, налить в каждую массы полно, поставить в кипящую воду и варить до тех пор, пока крем не загустеет; тогда снять с огня, вынуть формочки, остудить, а перед отпуском отделить осторожно тоненьким ножичком крем от формочки (можно также опустить формочки на несколько секунд в горячую воду), выложить на тарелку, подлить кипящего бульона и подать особо при супе. (4).

Овсяный суп

Вымыть хорошенько овсяную крупу, налить на нее воды (считая на чашку 2 бутылки), вскипятить и, когда крупа разварится, протереть сквозь сито; положить осьмушку чернослива, небольшой кусок чухонского масла и дать прокипеть, чтобы чернослив разварился. (4).

Бульон с гречневыми клецками

Приготовить бульон из 1,2 кг говядины, потом сделать гречневые клецки: влить в кастрюлю стакан воды, положить 1/2 ложки масла и посолить; когда вскипит, всыпать 1/2 стакана мелкой гречневой крупы, размешать и, когда загустеет, поставить покрытым в печку на четверть часа, наблюдая, чтобы каша не заколеровалась; потом вынуть из печки, размешать лопаткой до гладкости, выделать столовою или чайною ложкою клецки из горячей каши и опустить в бульон в суповую миску. Подается с рубленой зеленью. (4).

Бульон со славянскими клецками

Взять от тонкого филея кусок говядины с верхним жиром (без пашины), свернуть, как нужно, и завязать голландскими нитками; вымыть, сложить в кастрюлю, залить холодною водою, положить соль, поставить на огонь и, когда закипит, снять накипь сверху и процедить бульон сквозь салфетку, а говядину вымыть в теплой воде, сложить в чистую кастрюлю, залить собственным бульоном, поставить снова на огонь и, когда вторично закипит, положить очищенных кореньев (т. е. моркови, сельдерея, порея, петрушку), репу, 4 шт. картофеля, одну поджаренную на плите луковицу и варить на плите до тех пор, пока говядина будет мягка; тогда процедить бульон в кастрюльку, поставить на плиту, а говядину (с частью бульона) покрыть крышкою и оставить на горячем месте. Между тем, разбить одно яйцо в кастрюльку, посолить, положить 1 ложку муки и размешать до гладкости; когда бульон закипит, выливать из кастрюльки в кипящий бульон клецки так, чтобы они были тоненькие, немного толще вермишели, и, прокипятив, вылить в суповую миску. Эти клецки выпускать из бумажного корнета.

Суп из свекольника

Сварить бульон, как обыкновенно, из 1,2 кг говядины, кореньев и сушеных грибов; можно прибавить 400 г свиной грудинки; процедить. Очистить, вымыть, нарезать мелко молодого свекольника и несколько самых маленьких корешков свеклы, положить в бульон, сварить, долить по вкусу свекольного отваренного рассола или хлебного кваса. Перед самым отпуском влить сметаны, положить масла, размешанного с 1 ложкою муки и вскипятить. Подавая, всыпать зеленой петрушки и укропу. (6).

Суп из поросенка. (Домашнее приготовление)

Сварить бульон, как обыкновенно, из 1,2 кг поросенка, кореньев и пряностей; процедить; 0, 5 стакана перловых круп разварить в воде отдельно с 1 ложкою масла, выбить добела, прибавить сметаны, развести бульоном, вскипятить; подавая, всыпать зеленой петрушки и укропа. Можно подавать этот суп с фрикадельками из почки поросенка, а поросенка подать отдельно с хреном и со сметаною. (6).

Прозрачный суп

Взять какую-нибудь дичь, изжарить ее в масле, изрубить, истолочь в ступке с костями, залить бульоном, сваренным, как обыкновенно, из 1,2 кг говядины и кореньев. Варить, процедить, очистить белками, процедить сквозь салфетку, влить вина и вскипятить. Подавать с греночками. (6)

Раковый суп с рисом

Раки вымыть, сложить в кастрюлю, налить водою, положить немного соли, 1 мелко нашинкованную луковицу, пучок зеленого укропа, сварить на легком огне и процедить. Раков же очистить, т. е. вынуть шейки, сложить их в кастрюлю и налить бульоном, в котором варились раки. Спинки с ножками истолочь в каменной ступке, протереть сквозь частое сито, протертое пюре оставить в кастрюле, а оставшиеся на сите скорлупки поджарить с 1/4 стакана прованского масла до темного цвета, всыпать ложку муки, опять поджарить, развести раковым бульоном, вскипятить, процедить сквозь дуршлаг, а потом сквозь салфетку. Перед отпуском развести им пюре из раков, опустить раковые шейки и отдельно отваренный рис и подогреть. (6).

Суп-пюре из тетерева

Сварить бульон из 1,2 кг говядины и кореньев и процедить. Взять большого тетерева, с половины его снять мясо (а кости положить в бульон), изрубить его, прибавить половину французской булки, 50 г масла, истолочь, протереть сквозь сито, положить в кастрюльку с 50 г масла, подогреть до горячего состояния, беспрестанно мешая, развести это пюре бульоном, как следует. Взять другую половину тетерева, снять мясо с костей (кости положить в бульон), изрубить, истолочь, прибавив 1/4 французской булки, 1 яйцо, 50 г масла, соли, протереть сквозь сито, сделать из этой массы кнель, т. е. маленькие клецки, следующим образом: взять 2 чайные ложечки, обмоченные отнюдь не в теплой, а в холодной воде; одною взять кусочек фарша, сгладить ножом ровно с краями ложечки, а другою снять эту кнель, попустить в соленую горячую воду, и так поступать до конца, а затем чуть вскипятить кнели и держать на краю плиты до готовности. Когда будут готовы, откинуть на решето. Отдельно отваренные штук 7–8 шампиньонов, 100 г сладкого мяса и б петушьих гребешков нарезать кусочками и опустить в суп. Перед отпуском влить полстакана малаги. (6).

Суп из шампиньонов

Пропорция (на б персон): мяса 1-го сорта 800 г, кореньев разных, мосталыги телячьей 400 г, желтков 4 шт., густых сливок четверть бут., белого перцу и соли по вкусу, шампиньонов 400 г, сливочного масла 50 г, молока 1 бут., муки мягкой 1 ложку, воды 10 глубоких тарелок. Приготовление: приготовить бульон из мяса, мосталыги и кореньев так же, как и выше сказано, и процедить его. Шампиньоны очистить, промыть и отварить до мягкости в молоке. Затем сливочное масло спассировать с мягкой мукой (озимой) и соединить готовые шампиньоны с оставшимся количеством молока и, прокипятив вместе, протереть на черное сито. Это пюре соединить с приготовленным бульоном и проварить, а перед самой подачей желтки размешать со сливками, влить в приготовленный суп с шампиньонами, размешать и подавать.

Суп-пюре из спаржи с крупами

Сварить бульон, как обыкновенно, из 1,2 кг говядины, 200 г телятины и кореньев; процедить. Взять 400 г спаржи, головки отрезать, а остальное нарезать кусочками и варить со 100 г перловой крупы или риса, подливая бульону; разварить до мягкости, положить пол-ложки масла, протереть сквозь сито, развести процеженным бульоном, поставить на пар, т. е. на сотейник с кипящею водою. Головки спаржи очистить, сварить в соленой воде до готовности и опустить в суп. В миску положить 50 г сливочного масла, 1 желток, полстакана сливок, размешать, влить суп, мешая, и подавать.

Сморчковый суп № 2

Берут 1,6 кг хорошей суповой говядины и курицу, кладут в кастрюлю, наливают их водою, солят по вкусу и ставят на плиту кипеть. Как только мясо наполовину поспеет, то кладут в другую кастрюлю 30 сморчков, предварительно перемытых, 100 г коровьего масла и разных кореньев, мелко искрошенных. Все это хорошенько поджаривают, прибавляют к смеси несколько муки и доливают бульоном из первой кастрюли. Затем, разбирают говядину и курицу порциями и кладут в суп, который в кастрюле ставят на плиту; когда суп закипит, то снимают пену и покрывают крышкою. Из вареных яиц, небольшого количества масла, белого хлеба, соли, петрушки и укропу, мелко изрубленных, делают фарш, а для того, чтобы он хорошо связался, прибавляют несколько сырых яиц и начиняют этим сморчки, которые кладут в суп. Когда он будет совершенно готов, то вливают в него сметаны и посыпают зеленью. (6).

Борщ с рыбою

Налить в кастрюлю воды, положить туда несколько кусков соленой или свежей осетрины или белужины и поставить на огонь. Между тем, пока рыба будет вариться, нашинковать свеклы и свежей капусты и тушить в масле, потом положить в кастрюлю, в которой варится рыба. Если отвар не довольно кисел, то прибавить в него немного слабого уксусу. Потом взять свежей рыбы, как-то: карасей или другой, очистить ее от чешуи, выпотрошить, обвалять в муке, обжарить в масле и положить в кастрюлю, прибавить также несколько обланширенной моркови, изрезанной в небольшие куски, и луку, четверинками или даже цельными луковицами. Всему этому дать хорошенько увариться, а затем приправить перцем, солью и пюре томата.

Отдел 6. Скромный стол или супы и похлебки для прислуги

Строго говоря, название «стол для прислуги», заимствованное из времен былого барства и крепостничества, в настоящее время совершенно неприменимо и гораздо правильнее называть его «скромный стол».

Похлебка

Взяв вареных легкого, сердца и печенки по части, изрубить, положить луку, круп какие случатся, опустить в бульон, в котором все это варилось, дать вскипеть и подправить мукою с салом.

Картофельная похлебка № 1

Очистив картофель, изрезать, покрошить луку, залить водою, поставить в печь, а когда довольно укипит, положить снетков, немного круп и подправить маслом с мукою. В щи и похлебку вместо снетков в постные дни кладут грибы.

Щи

Взяв по 200 г говядины или солонины на человека (это пропорция большею частью принята вполне за достаточную), варят это мясо обыкновенным образом, кладут достаточное количество кислой капусты, искрошенного луку и заправляют пшеничною мукою, кладут также ячных и гречневых круп.

Похлебка из рубцов

Взять хороший вычищенный рубец и поставить вариться в горшке; когда довольно уварится и будет мягок, вынуть, изрезать мелкими, продолговатыми кусочками или изрубить: бульон процедить, прибавить мелко изрезанную луковицу, положить приготовленный рубец и луковицу в бульон, а когда начнет кипеть, взять ложку масла и ложку муки, заправить, потом поставить вариться до обеда.

Картофельная похлебка № 2

Взять по 200 г на человека говядины или солонины, вымыть, положить в горшок, начистить и изрезать картофелю и накрошить луку; все опустить в похлебку, поставить вариться, положа немного круп или заправив мукой.

Похлебка из легкого

Взять от большой скотины легкое и сердце, разрезать на куски, вымыть и разделить на два чугуна; когда уварится, вымыть, изрубить, положить в бульон; также положить хорошо вымытой ячменной крупы по чайной ложке и заправить пшеничной мукой с маслом.

Щи из капусты

Взять капусты, залить водою, дать вскипеть несколько раз и положить снетков. Когда готовится человек на 5 или на б, то 400 г снетков будет раза на 4.

Черные грибы

Взять сушеных грибов, как-то: маслят, березовых, осиновых и прочих, которые известны под именем черных, в отличие от дубовых или белых; сварить их в воде с солью и не мелко искрошенным луком, простудить, прибавить квасу и, если есть, то хрену. Это кушанье, особенно в пост составляет вкусную и сытную пищу.

Свекольник

Сладкую свеклу вымыть хорошенько, чтобы не осталось на ней земли, потом оскоблить ее, залить водою и варить так, чтобы она упрела хорошенько; если желательно, чтобы свекла имела красный цвет, то не следует накрывать посуду, в которой варится свекла, а иначе она будет иметь бледный цвет; потом, вынув ее из печи, очистить совершенно, изрубить мелко и залить тою водою, в которой свекла варилась, дать постоять в холодном месте часа три или четыре и получите вкусное кушанье, в которое прибавляют иногда квасу или изрезанных мелко огурцов. Можно приготовить иначе: сварив свеклу как сказано выше, изрубить ее мелко и потом полить тем отваром, в котором она варилась, положить крошеной пареной репы, подлить квасу, положить ломоть хлеба, дать стоять сутки в теплом месте, а потом выставить в холодный чулан.

Капустник

Стереть кислую капусту с постным маслом, покрошить в нее огурцов и луку и, залив квасом, употреблять.

Отдел 7. Заготовки впрок. Сухие и плиточные бульоны

Сухой бульон № 1

Заднюю четверть и переднюю лопатку теленка, 3 курицы, 2 зайцев, индюшку и две утки изжарить без соли до половины готовности на противне в печке или на вертеле. Затем взять 2 пуда (32 кг) не слишком жирной говядины, разрубить на части, вымыть в холодной воде и все это сложить в большую кастрюлю или котел, положить туда же 15 штук сельдерея, 15 шт. порея, 15 шт. луковиц, 15 шт. петрушки, 15 шт. моркови, 50 г гвоздики и 50 г английского перцу, залить водою и варить целые сутки, не переставая, снимая постоянно накипь и подливая свежей воды; когда мясо совершенно разварится, процедить бульон, выжимая мясо. Затем залить это последнее опять водою и варить несколько часов, процедить этот бульон, потом смешать оба бульона, снять жир, процедить сперва сквозь сито, а затем сквозь салфетку, и опять варить некоторое время, снимая постоянно накипь. Когда бульон начнет густеть, положить один мелко истолченный мускатный орех и полтора золотника мускатного цвета, и варить на каленых угольях, постоянно мешая и наблюдая, чтобы не пригорело. Дав повариться часа два, разлить в формы; когда застынет, вынуть, высушить в тени на сухом воздухе, затем завернуть в бумагу и держать в холодном, но сухом месте. Из этой пропорции должно выйти не менее 2, 8 кг сухого бульона. Только именно в таком виде и при таком употреблении сухой бульон может быть с пользою и совершенным удобством употребляем в хозяйстве, как подспорье к свежему, ежедневному говяжьему навару, известному под названием жидкого бульона.

Сухой бульон № 2

Взять 3 с половиной пуда (54 кг) говядины, хотя не очень жирной, разрубить ее на куски и вымыть в холодной воде; 2 передних лопатки и 2 задних четверти теленка, 4 утки, 4 яйца, 2 индюшки и 6 куриц поджарить на вертеле или в печи на противне до половины готовности без соли. Взять два больших пучка чисто вымытого порея, 30 штук петрушки, 30 штук морковки, 30 луковиц, 100 г английского перцу и 100 г гвоздики, все это залить водой, варить на довольно большом огне, не переставая день и ночь, подливая и снимая постоянно накипь в особенную кастрюлю. Когда мясо совершенно разварится, процедить, выжимая мясо, которое опять сложить в кастрюлю, залить водою и варить несколько времени, потом процедить; этот бульон соединить с первым бульоном, снять с него жир, процедить сквозь частое сито, а потом сквозь салфетку. Процеженный бульон варить опять несколько времени снимая накипь, а когда бульон начнет густеть, всыпать 2 мускатных ореха, мелко истолченных, и тогда уже начать варить бульон на горячих угольях, не переставая мешать, чтобы не пригорело; поварив так час или два, разлить в формы, блюда или тарелки, когда же застынет, вынуть, сушить в тени на свежем воздухе, а потом завернуть в бумагу, сохранять в холодном, но сухом месте. Кто не желает дичи, то бульон этот можно сварить из одной говядины, не сыпать только в бульон соли, потому что с солью не застынет. Можно сохранять его в больших банках, обвязанных пузырем. Из назначенной пропорции мяса должно быть сухого бульона никак не менее 5,6 кг.

Сухой бульон (постный)

Взять по четверику очищенной моркови, картофеля, брюквы, кочанной капусты, четверть ведра сала, по полведру луковиц, разных кореньев и земляных груш (топинамбура); все это, за исключением земляных груш, разрезать на части, хорошенько вымыть, положить в котел или в кастрюлю (хорошо вылуженные) картофель, брюкву, морковь и капусту, залить водою, варить два часа, потом положить туда все остальное, варить на большом огне, постоянно мешая и подливая свежей воды; затем положить 2 четверика очищенных свежих грибов (белых, рыжиков, шампиньонов) и варить таким образом, постоянно мешая, часов 12, пока все совершенно не разварится. Тогда процедить бульон и на другой день, положив в него 24 г английского перцу и 24 г лота гвоздики, маленький мускатный орех и 8 г мускатного цвета, варить на небольшом огне, постоянно мешая, пока не погустеет тогда разлить в маленькие тарелки и остудить. В этом бульоне варится и рыба, особенно лини, и в таком случае он еще вкуснее.

Говяжий жир

Каждый раз, когда покупается говядина, нужно срезать с нее жир, искрошить, растопить в кастрюле вместе с жиром, снятым с бульона, затем процедить и сохранять в холодном месте. Каждый раз перед употреблением вскипятить его следующим образом: вскипятить фритюр, процедить его сквозь салфетку в муравленый горшок и сохранять в холодном месте. Такой жир не имеет дурного запаха и приятнее вкусом. Чтобы жир не имел дурного запаха его надо отколеровать, т. е. довести до горячего состояния, чтобы показался дымок, а тогда вылить в горшок или употреблять.

Плиточный бульон

Заготовить б кг свежей и хорошей говядины, очищенной от всякого жира, 4 телячьи ноги, по одному небольшому пучку кореньев моркови и сельдерея, 2 г гвоздичной головки, несколько поджаренных на сковороде луковиц и 600 г гуммиарабика; с этими припасами поступать так: изрубить говядину мелко, истолочь ее в мраморной ступке с небольшим количеством воды и выжать; потом повторять это толчение к выжимание до тех пор, пока говядина совершенно не перестанет издавать из себя сок; остаток выжать еще раз под прессом или под гнетом. Всю полученную таким образом жижу слегка вскипятить и процедить сквозь сито, потом испарить ее в песчаной бане так, чтобы ее осталось не более двух бутылок.[5]После того, обмыть в чистой воде коренья и телячьи ножки; положить их в горшок вместе с луковицами и гвоздичными головками и прилить столько воды, чтобы она слегка их прикрыла. Накрыть горшок крышкою и дать хорошенько вскипеть на слабом огне, потом, не открывая крышки, остудить. Процедить жижу и дать ей совершенно остынуть, сняв жир, сверху плавающий, положить в жижу 2 яичных белка, перемешать и дать один раз вскипеть, после чего процедить и испарить до половины в песчаной бане. Гуммиарабик распустить в воде, взяв воды весом столько, сколько весить гуммиарабик, а для скорейшего распущения последнего, можно воду немного подогреть. Когда гуммиарабик распустится, процедить его сквозь тонкую тряпку и вылить в отвар телячьих ножек и кореньев. Потом этот отвар испарить в песчаной бане так, чтобы осталось всего три четверти его количества. Не снимая с огня, вылить в него бутылку говяжьего отвара, все перемешать деревянного лопаточкою и продолжать выпаривание на легком огне еще до получаса. Наконец, разлить в формы и дать бульону окрепнуть.

Отдел 8. Сладкие супы. Суп из вина

Влить в кастрюлю 11/2 бутылки виноградного вина, потом взять 2 стакана сливок, выпустить в них 15 яичных желтков, размешать, чтобы сливки с желтками хорошо соединились, положить в них 200 г сахара, ложку картофельной или рисовой муки, немного корицы и мускатного цвета; сбить деревянной ложкой. Когда вино закипит, вылить в него приготовленные желтки и взбивать непрерывно веничком, пока суп не закипит ключом. Кому угодно, можно положить в суп 200 г нашинкованного миндаля.

Холодный молочный суп

9-10 стаканов цельного самого лучшего молока вскипятить с 1/2 стакана мелкого сахара, кусочком корицы и лимонной цедры; затем 3 полных ложки крупитчатой муки поджарить на чистой сковородке до темного цвета, постоянно мешая, чтобы не пригорело, пюре сыпать в другую кастрюлю, развести вскипяченным молоком, мешая, вскипятить, положить немного толченой ванили и вбить 3 желтка; подавать к нему гренки или сухарики.

Сметанный суп

Влить в кастрюлю 2 бутылки молока и бутылку сметаны, положить небольшой кусок чухонского масла, немного корицы и сахара, и кипятить, беспрерывно мешая. Потом подбить 5 яичными желтками, а подавать с сухарями и белым хлебом. (6).

Суп с клецками

Влить в кастрюлю 2 бутылки молока, поставить на огонь, прибавить по вкусу сахара и корицы, а когда начнет кипеть, положить мелкого картофеля, сваренного и очищенного. После чего приготовить клецки, для чего заварить кипятком 2 ложки крупитчатой муки, вымешать хорошенько, положить кусок чухонского масла величиной с грецкий орех, 2 яичных желтка, размешать, белки взбить в пену и выложить туда же, и размешать хорошенько. За 1/4 часа до обеда опустить в суп клецки, дав супу вскипеть ключом. (6).

Суп с миндальными клецками

Очистить 100 г миндаля сладкого и 10 штук горького, истолочь мягко, прибавить чайную чашку сдобной булки, истертой на терке, 2 ложки чухонского масла, 2 ложки толченого сахара, 4 сырых яйца и перемешать все хорошенько; потом сделать из этого теста клецки и обжарить их в масле. В то же время вскипятить 2 бутылки молока, 4 желтка стереть с 2 ложками сахару до бела и развести понемногу горячим молоком; сняв кастрюлю с огня, влить желтки, размешать и более кипеть уже не давать. Положить клецки в суповую чашку, вылить на них молоко, посыпать сахаром и корицей.

Суп с картофельными клецками

Столовую ложку пшеничной муки, 3 такие же ложки массы картофельного пюре (не на молоке, а на воде и протертого), кусок сливочного масла, велечиною с хорошее яйцо, и пару сырых яиц; посолив все это слегка растереть в чашке добела, доводя смесь до степени густоты и вида клейстера, а затем, нагрев в кипятке серебряную чайную ложку, отпускать на ней в кипяток, бьющий белым ключом, куски массы, полученной от долгого растирания. Из кипятка клецки выкидываются на друшлаг и потом переходят в суп или подаются на блюде с какой-нибудь легкой, более или менее масляной подливкой. (6).

Кофейный суп

Взять 2 бутылки свежего молока и поставить на огонь, а когда закипит, положить 50 г мелко смолотого кофе; дать вскипеть и процедить сквозь салфетку. Потом слить опять в кастрюлю, прибавить 100 г сахара, подбить 4 яичными желтками и подавать с сухариками из белого хлеба, поджаренными в масле.

Яблочный суп

Разварить сушеные яблоки в воде с корицей, гвоздикой и лимонной коркой. Когда яблоки разварятся, прибавить по вкусу патоки или сахару и виноградного вина, заправив мукой, поджаренной в масле докрасна; подавать с поджаренным белым хлебом.

Вишневый суп

Перемыть сухие вишни, истолочь мелко, сварить пополам с белым виноградным вином, корицей и гвоздикой, процедить сквозь сито, положить по вкусу поджаренного сахара или белой патоки и заправить мукой, поджаренной в масле. Подавать с сухариками из белого хлеба. Таким же образом можно приготовлять суп из свежих вишен, малины и других ягод. Вместо спассированной муки заправляют иногда картофельной мукой.

Манный суп

Разварить 100 г манной крупы в воде, а когда хорошо разварится, влить 2 бутылки молока, положить кусок масла величиною с куриное яйцо, дать раза три хорошо вскипеть, а затем приправить сахаром и корицей.

Лимонный суп

Взять 4 лимона, срезать с них цедру и нашинковать мелко; потом снимать осторожно все белое, а середину лимона нарезать кружочками, выбрав семена. Нашинкованную с лимоном кожицу положить в кастрюлю, налить бутылкой воды, уварить домягка, после чего положить лимоны, вырезанные кружочками, 200 г сахара, влить 2 стакана виноградного вина, дать вскипеть, подбить 2 яичными желтками с картофельной мукой (1 ложка) и 1/2 стакана виноградного вина, посыпать немного корицы и подавать с поджаренными сухариками из белого хлеба.

Пивной суп № 1

Влить в кастрюлю 2 бутылки темного пива, поставить на плиту, а когда пиво начнет кипеть, положить ложку чухонского масла, немного имбирю и патоки по вкусу. Подавать с сухарями из ситного хлеба, поджаривая их на масле. (6).

Пивной суп № 2

Поставить на огонь 2 бутылки светлого пива и дать закипеть. Между тем выпустить 4 яйца, прибавить в них стакан сливок и столовую ложку сахара, сбить деревянной ложкой, развести понемногу горячим пивом, влить в кастрюлю и размешать; подавать с сухариками из белого хлеба.

Пивной суп № 3

На две бутылки пива положить 2 ч. ложки толченого тмина, ложку сливочного масла и ложку сахара, варить час на легком огне. Подавать с обжаренными в масле сухариками из черного хлеба.

Шоколадный суп

Стереть мелко 100 г шоколада; взять 2 бутылки молока, 11/2 бутылки влить в кастрюлю, поставить на огонь, а полбутылки смешать с шоколадом. Когда молоко начнет кипеть, положить 100 г сахара и шоколад; варить, сбивая веничком, пока закипит, после чего подбить 4 яичными желтками. Подавать с бисквитами или сдобными сухарями.

Суп из слив

Взять спелых слив, вынуть кости и налить водой; снять с лимона цедру теркой ил на сахар, выдавить из него сок, положить в суп, прибавить стакан виноградного вина, 100 г сахара и немного гвоздики; варить, пока сливы не поспеют.

Отдел 9. Кухонная терминология

Каждая отрасль знания (наука, искусство, ремесло) имеет в своем обиходе целый ряд специальных, так называемых технических выражений, понятных только для посвященных. Точно так же и поварское искусство богато подобными выражениями, избежать которых в объяснении крайне затруднительно, как и объяснениях иностранных слов, какие встречаются в описаниях многих тонких блюд. В виду этого, чтобы облегчить чтение предлагаемого руководства, считаем целесообразным ознакомить желающих со специальным языком поваров, для чего помещаем в самом конце книги краткий словарь.

Ампотаж — (старинное слово) это фюмэ, самый наикрепкий бульон, вываренный из мяса.

Антре — это разные мясные, рыбные и хлебные блюда с соусами.

Антрме — зелень и овощи в вареным виде с разными приложениями, как напр, кардоны с мозгами, крутоны с шампиньонами.

Антрме сладкие — всякие пирожные, бланманже, желе и пр.

Бланкеты — правильно нарезанные ломтики.

Брезеровать — что-нибудь припустить на брезе.

Букет зелени — связанный пучок из следующих трав: петрушки, эстрагона, кервеля, укропа и зеленого лука, но так, чтобы листы не могли отделяться.

Вспрыснуть — что-нибудь облить ромом или водой.

Вспудрить — что-нибудь посыпать мелким сахаром.

Выбить — хорошо что-нибудь выметать.

Выжарить — что-нибудь допустить до сухого состояния.

Выпарить на нет — положить что-нибудь в кастрюлю, дать выкипеть, чтобы было сухое дно.

Высадить — чему-либо дать выкипеть.

Вытянуть — сделать что-нибудь гладким и маслянистым.

Вытянуть — какой-либо сок достать из продукта посредством вываривания.

Гарнировать — что-нибудь укладывать гарнирами.

Гарниром — называют то, что употребляется на уборку кушанья.

Гвис — задняя четверть барашка, теленка, оленя или дикой козы, а равно ножки индюшки, каплуна, цыпленка и прочей живности и дичи.

Глазировать — что-нибудь обмакивать в майонез или в

помаду.

Глясеровать — посыпанное мелким сахаром пирожное, заколеровать в печи так, чтобы сахар распустился.

Глясовать — полить или смазать сверху выкипяченным глясом или бульоном.

Гляс — выкипяченный до совершенной густоты говяжий бульон; называется глясом для того, чтобы этот домашний крепкий бульон отличить от привозного фабричного бульона, который в хороших кухнях редко употребляется.

Допустить — что-нибудь доварить или дожарить.

Жюс — (старинное слово) колер для подкраски супов и соусов из жженного сахара или провизии.

Заагратанить — что-нибудь посыпать тертым сыром.

Завернуть — что-нибудь замешать.

Заколеровать — что-нибудь обжарить или отпечь до румяного цвета.

Залезонить — разведенные сливками желтки вылить постепенно в суп или соус и мешать так, чтобы желтки не свернулись.

Замариновать — полить кругом прованским маслом и уксусом без кореньев и зелени. Не нужно с этим смешивать: «положить в маринад из уксуса».

Замаскировать — облить назначенный предмета так, чтобы из-под соуса или ланшпика не было его видно.

Запассировать — поджарить на масле.

Заправить — что-нибудь сделать вкусным или густым.

Запанеровать — обмокнуть сперва в яйцо, а потом в тертый хлеб.

Затворожилось — белки, когда сбиваете, сделаются крупинками.

Затянуть — что-нибудь опустить в кипяток, чтобы окрепло, для удобства резки.

Зачистить — что-нибудь пообрезать или срезать ножом ненужное. Карамелить — что-нибудь мокать в карамель.

Кипяток крутой — вода, кипящая ключом.

Корчаги — старинное название посуды.

Корнет — свернутый в рог (фунтом) лист писчей непромокаемой бумаги, конец которого для удобнейшего употребления заклеивается белком.

Кулис — это слово означает «соус», слово старинное.

Лонж — почечная часть между задней четвертью и котлетною частью.

Маскировать — что-нибудь и чем-нибудь обливать.

Накатить — что-нибудь налить.

Начинает бродить либо жидкость начала киснуть.

Обланширить -1) опустить в кипящую воду и, когда вскипит, тотчас отлить на сито и перелить холодною водою. 2) что-нибудь допустить до половины готовности в воде.

Огарнировать — что-нибудь красиво обложить.

Опара — дрожжи, смешанные с водой и мукой.

Осадить — что-нибудь поднявшееся смять или размешать.

Отделать — что-нибудь привести в порядок, сделать красивым.

Отколеровать — что-нибудь довести до горячего состояния.

Откинуть — выложить что-либо из воды на решето, чтобы стекла вода.

Отпустить — что-нибудь подать к столу.

Отсадить — что-нибудь выдавить из корнета.

Отскочило — что-нибудь свернулось, сделалось крупинками.

Отсушить — что-нибудь вынуть из флетюра на бумагу. Или положить что-либо мокрое на полотенце.

Отточить — что-нибудь вырезать красиво.

Оттянуть — что-нибудь сделать прозрачным.

Очистить — что-нибудь сделать прозрачным или гладким, или что-либо срезать ненужное (смотря при какой работе).

Ошпарить — что-нибудь обдать кипятком или опустить в него на одну минуту.

Папильот — вырезывается из бумаги, и, согласно потребностям, обвертывают им филей, котлеты, ножки и тому подобное.

Пассир — мука, смятая с кусочком масла или мука, прожаренная с маслом.

Пахтанье — сыворотка, остающаяся при сбивании коровьего масла.

Перетянуть — сделать более прозрачным.

Подпалка — мука, прожаренная с маслом до коричневого цвета.

Припустить — что-либо довести до готовности.

Проварить — довести что-либо до мягкости или до готовности.

Проделать — хорошо промешать тесто или соус.

Разделать — что-либо приготовить порционно.

Распустить — что-либо поставить на огонь, чтобы растаяло.

Рубить — упражнение ножом, как попало, чтобы было мелко.

Резать — что-нибудь аккуратно крупными кусками.

Салпикон — фарш, нарезанный очень мелко кубиками.

Сель — почечные части обе вместе, неразрезанные.

Скатать — что-нибудь сделать из мягкого шариком или

огурчиком.

Скатить — что-нибудь облить холодной водой.

Спасировать — что-нибудь прокипятить в масле.

Тиражить — горячий сироп тереть о край посуды, чтобы побелел.

Тушеное — то же самое.

Убирать — что-нибудь украшать.

Утушить — что-либо привести до готовности под крышкою.

Фаршировать — начинить или наложить.

Шинковать — что-нибудь резать мелко вдоль.

Шпиговать — какое-либо мясо начинить шпиком с помощью шпиговки.

Шприцевать — что-нибудь выдавливать из корнета и делать при этом какие-либо рисунки.

notes

Примечания

Заметим при этом, что если мясник подчинится требованию выгодной для него покупательницы, то тем бесцеремоннее обойдется он с хозяйкою, явившеюся купить 400–600 граммов и позволившей себе уличить его в недобросовестности.

2

Лук-шалот (сорокозубка, многодольный лук). Листья у него сплюснуторубчатые и тонкие, луковицы — более мелкие, чем у репчатого лука. Вкус — более нежный и сахаристый.

3

Так как тарелками мерять неудобно и затруднительно, то советуем поступать следующим образом: налив от 9 до 10 глубоких тарелок воды, измерить высоту ее в кастрюле чистой палочкой, сделать на ней знак и долить еще глубокую тарелку воды. Затем нужно только наблюдать, чтобы бульон укипел до знака. Таким образом, впоследствии не нужно наливать тарелками, а просто налить до знака и еще тарелку

4

Все рецепты блюд этой книги, где нет в скобках цифры, означающей пропорцию, на сколько особ готовится описываемое блюдо, назначены на три персоны. В других же местах поставлены цифры в скобках: (5), (8), (4), (10) и пр., смотря на сколько особ назначено блюдо.

5

Баней называют обыкновенно сосуд, нагреваемый непосредственно огнем, в который ставят для нагревания другие сосуды. Если этот сосуд наполняется песком, то его называют песчаною баней, если водой — водяной баней, если он наполняется парами — паровой баней.